

SAVEUR GOURMANDE

Mise en Bouche

ENTREES

*Foie gras de canard frais, Gelée et Confit de Raisin, Brioche
Poêlée de Cuisses de Grenouille, Persillade
Salade Langoustines - Coleslaw*

PLATS

*Filet de Bœuf poêlé aux Poivres, jus de Viande,
Blanc de Turbot cuit à basse température, sabayon au beurre fumé
Cœur de Ris de Veau doré au Sautoir, Croustillant d'Échalottes (Sup 5€)
Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (sup 34,50 euros)*

*Chariot de fromages de la région et de chez Caséus
(3 fromages, supplément 7.50 €)*

DESSERTS

(Les desserts sont à commander en début de repas)

*Dôme Pistache insert framboise, biscuit coco-chocolat blanc-feuillantine, glace vanille
Pavlova chocolat-tenka, Brunoise Poire-Cassis, sorbet Poire
Chariot de fromages de la région et de chez Caséus (5 fromages)*

Viande d'origine française ou de l'U.E.



74 € TTC (Boissons non incluses)

Les allergènes des différents plats sont affichés à la fin des menus

Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.