

# SAVEUR GOURMANDE

*Mise en Bouche*

## ENTREES

*Foie gras de canard frais, Gelée et Confit de Raisin, Brioche  
Poêlée de Cuisses de Grenouille, Persillade  
Salade Saint-Jacques - Cèpeslaw*

## PLATS

*Filet de Bœuf poêlé aux Poivres, jus de Viande,  
Aiguillette de Turbot cuit à basse température, sabayon au beurre fumé  
Cœur de Ris de Veau doré au Sautoir, Croustillant d'Échalottes (Sup 7€)  
Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre d'herbes (sup 35 euros)*

*Chariot de fromages de la région et de chez Caséus  
(3 fromages, supplément 8.50 €)*

## 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.**



**75 € 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.*