

SAVEUR GOURMANDE

Mise en Bouche

ENTREES

Foie gras de canard frais, Mangue à l'aigre doux, Brioche

Poêlée de Cuisses de Grenouille en Persillade

*Brochette de Noix de St Jacques juste saisies, fondue de poireaux, vinaigrette à l'huile
de Truffe tiède*

PLATS

Millefeuille de filet de Bœuf, Duxelle de champignons et confit d'oignons rouges acidulés

Filets de Sole poêlés et Coques, beurre de Champagne

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)

Finger Chocolat-Tonka, insert praliné, biscuit riz soufflé, glace noisette

Pavlova Ananas-Rhum Bacardi Ambré, sorbet Mangue

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.