

AUX PLAISIRS DES PAPILLES

* LA LISTE DES ALLERGENES PEUT ETRE CONSULTÉE A LA RECEPTION

*La cuisine est un art
et tout art demande patience...*

MENU 55,00 €

(Entrée / plat / Dessert)

Carte

Amuse Bouche

* **G**ravlax de cabillaud fumée, noix de St Jacques tièdes
en brochette et vinaigrette aux fruits de la passion €19,00

* **O**euf mollet en chapelure de pain d'épices
sur une crème de panais et truffe € 20,50

* **T**atin de foie gras de canard compotée de pommes
parfumée au ratafia € 22,00

(TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE)

* **M**agret de canard laqué au miel de sarrasin
endives confites au safran € 21,00

* **P**avé de bœuf de Charolais poêlé façon Rossini jus à la truffe € 22,00

* **D**os de sandre rôti embeurré de chou blanc et queues d'écrevisses
€ 20,50

Mijoté de homard et noix de St Jacques façon Américaine
(Suppl 13,00 € menu) € 31,50

Le choix du fromage frais ou affiné (Suppl 8,00 € pour menu) € 13,00

* **S**oufflé glacé à la mangue et noix de coco € 13,50

* **M**acaron au gianduja , crème glacée au caramel
beurre salé € 13,50

* **R**ose en trompe l'oeil , biscuit à la pistache , compotée de fruits
rouges et mousse yaourt € 13,50