

AUX PLAISIRS DES PAPILLES

* LA LISTE DES ALLERGENES PEUT ETRE CONSULTEE A LA RECEPTION

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

MENU 55,00 €

(Entrée / plat / Dessert)

Carte

Amuse Bouche

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

* **Oeuf poché en écrin de pain d'épices nuage d'asperges et essence truffe € 20,50**

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

(TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE)

* **Médailon d'agneau confit , jus à la sauge du jardin € 21,00**

* **Pavé de bœuf de Charolais poêlé façon Rossini jus corsé au vin rouge et fondue d'échalotes € 22,00**

* **Dos de sandre rôti et queues d'écrevisses, écrasé de pommes de terre crème à l'ail des ours et persil € 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

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

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

* **Douceur de fraise en fleur , mousse vanille , biscuit amande et chocolat blanc € 13,50**