

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

- * **G**ravlax de cabillaud fumée, noix de St Jacques tièdes en brochette et vinaigrette aux fruits de la passion €19,00
 - * **O**euf poché en écrin de pain d'épices nuage d'asperges et essence 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**édailillon d'agneau confit , jus à la sauge du jardin € 21,00
 - * **P**avé de bœuf de Charolais poêlé façon Rossini jus corsé au vin rouge et fondue d'échalotes € 22,00
 - * **D**os de sandre rôti et queues d'écrevisses, écrasé de pommes de terre crème à l'ail des ours et persil € 20,50

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
- * **P**oire façon trompe l'oeil crémeux au caramel beurre salé € 13,50
 - * **D**ouceur de fraise en fleur , mousse vanille , biscuit amande et chocolat blanc € 13,50