

Le Menu

Les entrées

Carpaccio de thon mariné, chantilly au curry
Melon de toutes manières, Bresaola et burrata
Crèmeux d'asperges vertes et petit rouget à la nage
Tagliata de bœuf en salade aux copeaux de parmesan
Marbré de foie gras maison, miroir framboise (sup 3.00 €)
Pressé d'aiguillettes de volaille aux morilles et foie gras

Les plats de viande

Pavé croustillant de poitrine de porc
Pièce du boucher au feu d'enfer, au 3 poivres
Caille rôtie déstructurée, farce fine aux cèpes et courtisans
Ris de veau braisé aux champignons de Paris, petit jus réduit (sup 5.00 €)
Accompagné de pommes mitraille et petits légumes croquants

Ou

Les plats de poisson

Juste cuit de filet de bar à l'estragon et citron vert
Bouquet de gambas rôties, crème d'Espelette et chorizo
Accompagné d'un riz vénéré et petits légumes croquants

Fromage affiné de nos régions, bouquet de salade (sup 6.00 €)

Les desserts

Parfait café glacé façon Irish
Gourmandise de Crème brûlée parfum de Tonka
Pèle-mèle de fruits frais, sorbet framboise et meringue
Coulant chocolat, chocolat blanc et cerise sur le gâteau
Mille-feuille aux fraises, pâtissière senteur basilic (sup 3.00 €)
Tartelette amandine aux figues rôties et sa crème
Café ou thé, farandole de gourmandises

L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »