

Le Menu

Les entrées

Fricassée de gésiers confits pour madame Tatin
La soupe à l'oignon de Luc et son os à moelle gratiné
Nage de ravioles de Royan, crème à la fourme et aux noix
Mi cru de lieu jaune aux baies roses, façon Gravlax, crème du colonel
Marbré de foie gras maison au Brandy, miroir de mangue et ses éclats (sup 3.00 €)
Aspic d'aile de raie et saumon aux câpres en court bouillon, chemise lardée, tartare

Les plats de viande

Confit de joue de porc à l'ail et romarin
Râble farci de lapin aux pommes et châtaignes
Médailles de noix de veau morilles et foie gras (sup 5.00 €)
Terre et mer de volaille moelleuse, bisque et farandole de belles roses
Accompagné de, moelleux de céleri et pommes de terre et épinards aux châtaignes

Ou

Les plats de poisson

Pavé de Sandre de nos rivières, sauce au champagne
Filet de dorade au curry d'algues
Accompagné de, moelleux au céleri et pommes de terre et poireaux confits

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

Les desserts

Entremets léger à la vanille et mandarine, sirop impérial
Religieux profiterole à la mangue et chocolat blanc
Gourmandise de Crème brûlée, feuilleté au sucre
Mac burger, ganache choco praliné (sup 3.00 €)
Cheese cake au spéculoos, caramel de lait
Coulant chocolat, pistache
Café ou thé, farandole de gourmandises

L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »