

Le Menu

Les entrées

Tiramisu de chèvre frais, betterave et coppa
Cromesquis de canard en salade et ses croûtons de foie gras
Velouté d'asperges vertes, chantilly de fenouil et croquant au citron
Bruschetta de lisette au poivre, mozzarella fondue, coulis de tomate au céleri
Effeuillé de saumon mariné en duo de guacamole crémeux, mesclun aux agrumes
Marbré de foie gras maison, miroir de sangria aux épices (sup 3.00 €)

Les plats de viande

Mitonné d'agneau, navets grelots et ses pois vert
Pièce du boucher au feu d'enfer, sauce marchand de vin
Braisade de ris de veau à l'échalote, petit jus réduit (sup 5.00 €)
Juste cuit de Suprême de poulet, crème de foie gras aux éclats de fruits secs
Accompagné de Parmentier aux herbes et sa poêlée de courgettes et girolles

Ou

Les plats de poisson

Filet de lieu bien roulé en tapenade dans sa brick, sauce vierge
Tataki de thon rouge au deux sésame
Accompagné d'un risotto au pesto frais et spaghettis de légumes au gingembre

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

Les desserts

La Pavlova de fruits frais
Coulant chocolat, compotée de framboise au thym
Gourmandise de Crème brûlée et ses chouquettes
Mille-feuille aux fraises, mousseline de pistache (sup 3.00 €)
Parfait glacé à la violette, myrtille et son coulis
Le rhum ...j'en suis baba !
Café ou thé, farandole de gourmandises

L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »