

Le menu Gastronomique

48.00€

Terrine de foie gras de canard, chutney cranberries aux épices et toasts de brioche maison.

Ceviche de truite de Fervaques, marinade mangue, fruits de la passion et gingembre confit.

Duo d'asperges blanches et vertes, vinaigrette aux agrumes.

~

La souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre et jus corsé au romarin.

Filet de Saint Pierre, bisque de homard et petits légumes.

Filet mignon de veau en croûte de bacon et noisettes, fine purée de patate douce .

~

Le plateau de fromages.

~

Moelleux tout chocolat, cœur coulant et sa glace stracciatella .

Gourmandise pomme: crémeux caramel, crème fouettée sur biscuit sarrasin et madeleine

Le caraïbe : confit de fruits exotiques, crémeux, ganache, crème d'amande et coco.

Nos desserts sont à commander en début de repas !

Toute modification sera facturée.

Nos viandes sont d'origines française et européenne, prix net et service compris.

