

Le menu Gastronomique 48.00€

Terrine de foie gras de canard, toasts de pain d'épices maison et compotée de poires.

Carpaccio de noix de St Jacques, amandes et concombre, pomme et citron.

Gravlax de saumon à la clémentine et son guacamole d'avocat.

~

Filet de bœuf sauce chimichurri, palets de pommes de terre confites, purée de panais.

Lotte laquée au jus de carotte et mousseline parfum curcuma.

Filet de veau au romarin, patates douces en deux façons et jus aux cranberry.

~

Le plateau de fromages.

~

Moelleux tout chocolat, cœur coulant et sa glace confiture de lait.

Pavlova : meringue, crème mascarpone à la pistache, compotée de poire et thé matcha.

Délice noix de coco : confit de fruits exotiques, mangue et gel de citron vert.

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.

