

MENU FÊTES 59€ /PERS

MENU : ENTRÉES/ PLATS/ DESSERTS
BOISSONS COMPRISES : EAU, VIN, CAFÉ

Entrées

OEUF BASSE TEMPÉRATURE

Crème Potimarron Miso / Magret de Canard Fumé / Croûtons /
Melisses

FOIE GRAS MI CUIT

Condiment Mangue Maracuja Piment D'Espelette /
Pain Brioché

SAUMON GRAVLAX

Crèmeux Aneth Citron / Oignons Rouges / Betteraves /
Suprêmes d'Orange / Baies de Grenade

Desserts

BRIOCHE PERDUE

Crème Anglaise/ Glace Vanille/ Caramel au Beurre Salé/
Amandes

CHEESECAKE

Citron Vert & Yuzu

MOUSSE AU CHOCOLAT

Streusel / Noisettes

PAVLOVA

Fruits de Saisons / Meringue / Crème Tonka

GOURMAND

Riz Au Lait Cacahuètes Caramélisées Caramel Beurre Salé / Mousse Au
Chocolat Noisettes Concassées Streusel /
Cheesecake / Pavlova

Plats

JOUE DE PORC BASSE TEMPÉRATURE

Purée de Butternut / Carottes / Petits pois /
Condiment Épicé Tomaté

FILET DE RUMSTEAK ANGUS

Crème Truffe / Poêlée de champignons /
Purée Maison

DOS DE CABILLAUD

Selon la Carte du moment

SAUMON GRAVLAX

Crèmeux Aneth Citron / Oignons Rouges
Betteraves / Suprêmes d'Orange / Baies de Grenade / Coleslaw

GNOCCHIS

Poêlée de Champignons /Crème Truffe Parmesan / Brisures de
Châtaignes / Parmesan

RIS DE VEAU

Cassolette de Ris de Veau/ Crème Champignons/
Purée Maison