

L'ENVOLEE DES SAVEURS

Amuse-Bouche

Panna cotta au Comté

Entrée

Saint-Jacques sur polenta à la truffe

Ou

Huître en gelée tourbée, écume au café, tartine printanière

Ou

Burrata à la truffe et jus de roquette

Plat

Thon en tataki vierge de tomate & citron confit guacamole épicé et patate douce

Ou

Grosses langoustines juste saisies et en tartare

Ou

Maigre de la Baie du Niel rôti au beurre de thym petits pois, asperges vertes, émulsion d'eau de mer

Ou

Tajine d'agneau à l'huile d'argan, étuvée d'asperges et fèves à la menthe et à la coriandre

Ou

Médaille de veau au Saint-Maur, mitonnée de légumes verts

Fromage

Assortiment de Fromages

Desserts

Mille-feuille de filo caramélisé à la rhubarbe et aux framboises

Ou

Soufflés glacés aux mûres

Prix : 64 €

