



menu saison 35€

apéritif

-mise en bouche du moment.

entrée

-terrine au saumon mariné et fumé, salade de papaye verte à la japonaise.

plat

-pièce de boeuf mariné, gratin de blettes et moelle, sauce béarnaise.

dessert

- strate autour des agrumes, crème pâtissière à la pistache et nougatine de pâte brisé.



menu saveur 55€

apéritif

-foie gras cuit au sel, chutney berawecka et sa
brioche maison.

entrée

-sablé au parmesan, carpaccio de st Jacques, condiments aux agrumes.

ou

-galantine de pintade aux petits légumes, tartine d'oignon doux.

plat

-dos de saumon doucement confit, ravioles farcies aux panais ,jus de viande et huile
d'herbes.

ou

-chateaubriand de veau, mille feuille de légumes oubliés, pomme fondante à la
noisette, sauce à la réglisse.

dessert

-gâteau moelleux à la patate douce, compotée de
papaye à la vanille.



menu épicurien 90€

apéritif

-mille feuille autour de l'oeuf.

entrée

-salade de homard, légumes acidulés et vinaigrette cardinale.

entrée

-mini choux farcis au foie gras, bouillon au senteur des bois.

poisson

-pavé de bar rôti, polenta à la courge, sauce asiatique.

plat

-déclinaison de pigeon en croute de cacao, mousseline de panais à la vanille, jus de pigeon au romarin.

dessert

-cylindre croustillant à la mousse vanille bourbon,
nuage de litchi et ananas rôti au vieux rhum.