



MENU 1

ENTREE AU CHOIX :

- Trio de Saint Jacques et Langoustine, sauce homardine, risotto crémeux aux petits légumes (entrée chaude)
 - Tartare de thon et Saint Jacques crème de petits pois à la menthe (entrée froide)
- Noix de Saint Jacques snackées, sauce champagne Salsifis, morilles, marmelade d'oignons (entrée chaude)
 - Filet de lotte, sauce Noilly Tian de légumes (entrée chaude)
 - Suprême de turbot, sauce champagne, julienne de légumes et asperges vertes (entrée chaude)
 - Nid de poireaux aux langoustines à l'huile vierge infusée d'herbes (entrée froide)

PLATS AU CHOIX :

- Suprême de volaille au foie gras et champignons en croûte, sauce périgourdine, galette de pomme de terre à la truffe, fricassée de légumes du marché
- Gourmandise de veau, sauce périgourdine, fricassée de cèpes et girolles, gratin dauphinois et artichauts à la barigoule
 - Filet de bœuf en feuilletage sauce porto, darioles d'épinard frais, gratin dauphinois, fricassée de champignons des bois
- Croustillant d'herbes et d'agneau, jus d'agneau à l'estragon mousseline de girolles, tomates niçoise, pomme de terre rattes rôties à l'ail
- Rôti de lotte au saumon fumé, beurre blanc, riz pilaf aux petits légumes, endivettes à l'orange et pointes d'asperges vertes
 - Filet de bar, sauce noilly, polenta crémeuse, brochette de tomates, artichauts barigoule
- Fricassée de sole sauce champagne, fricassée de champignons des bois, pommes vapeur safranées et feuilles d'épinards

FROMAGES :

- Brie de Meaux, Camembert, reblochon, Maroilles, Pont l'Evêque, Saint Marcelin
 - Accompagnés de leur salade et petit pain

ENTREMETS AU CHOIX DANS NOTRE GAMME