

Le Menu Gourmand

32 €

Entrées

Œuf parfait, velouté d'Asperges, Croustillant au Sésame

Ou

Déclinaison de Tomates, Chèvre frais, Tapenade d'Olive de Kalamata

Ou

Cannelés de Foie Gras mi-cuit au trois parfums (+5€)

Plats

Filet de Dorade Royale, purée de Pommes de terre, coulis de Crustacés

Ou

Cotelettes d'Agneau, gratin de Tomate et Courgette, petit jus au Thym

Ou

Filet de Bœuf Rossini, Pommes de terre Agata, Fumet de Morilles (+8€)

Desserts

Moelleux au Chocolat Suisse, sauce Anglaise, crème glacée

Ou

Crèmeux Bailey's, Fraises Gariguettes, Citron Vert

Ou

Duo de Fromages et confiture de Cerises Noires, salade à l'Orange Sanguine

Le Menu Petit Gourmand

(jusqu'à 12ans)

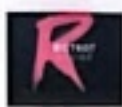
12€

Filet de Pintade

Ou

Filet de Dorade

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille



Le Menu Finesse

48 €

Mise en Bouche

Entrée

Tataki de Thon Rouge, Sésame et Soja

1^{er} Plat

Filet de Turbot,
Sauce Poulette,
Panaché de légumes

2nd Plat

Filet de Bœuf Rossini,
Pommes de terre Agata,
Fumet de Morilles

Dessert

Mille-feuille à la Vanille de Madagascar,
Ananas au lait de Caramel
