

Menu Gourmand

56,00€

Croque en bouches

Tartelette de homard sur légumes au Sésame

ou

6 Huitres chaude gratinées

ou

* Terrine de foie gras maison au lillet blanc toasté de Pain épices

Dorade royale entière rôtie accompagner de son risotto au Pesto sauce coco

Ou

Côte de veau en terre mer au gambas, tagliatelle de légumes panache

ou

Pave de bœuf façon Rossini, foie poêlé, sauce foie Gras légumes caramélisés, tatin de patate

Assiette de fromages

Soufflé grand Marnier

ou

* Panacotta à la pistache au coulis de fraise

ou

Délice au chocolat noir

Café/thé

* Le foie gras de canard est fait maison, pour un souci de temps de repos du produit celui-ci sera confectionné en amont.

* Ce dessert doit être servi frais, il sera confectionné en amont.

