



Le Menu Gourmand

29 €

Entrées

Œuf à 64°, crème de Maïs, Magret Fumé

Ou

Saumon fumé maison, crème aux Agrumes, salade à l'Orange sanguine

Plats

Filet de Saint-Pierre, Carotte et Betterave, Balsamique à l'Orange

Ou

Parmentier de Canard confit, croustillant Parmesan, Foie Gras poêlé

Desserts

Financier à la crème de Citron, éclats de Meringues, lait de Caramel

Ou

Ananas rôti au vieux Rhum, crème Diplomate au Chocolat

Le Menu Petit Gourmand

(jusqu'à 12ans)

12 €

Filet de Canette

Ou

Filet de Saint-Pierre

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille



Le Menu Finesse

50 €

Mise en Bouche

Entrée

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé aux Pommes
Vieux Balsamique

1^{er} Plat

Médaille de Lotte, purée de Patate douce au Sésame
Coulis au Sauternes

2nd Plat

Aloyau de Boeuf Charolais
Pomme de terre tournée et Asperges
Confit d'échalotes

Dessert

La Sphère au Chocolat, croustillant Praliné
Mousse à la Noix de Coco
