

AU JARDIN DE MONTBLANC

A Grignoter avec l'apéritif :

Assiette de charcuteries fines	18€
Croquettes maison (comté/emmental/jambon Ibérique)	6€ les 3 croquettes
Croquilles d'escargots persillés	5€ les 6 escargots

Entrées

Ravioles de foie gras poêlé, duxelle de champignons, sauce poulette à l'estragon	11€
-	
Gravlax de saumon aux agrumes, asperges vertes & chantilly à l'aneth	11€
-	
Bœuf Wagyu snacké & salade thaï	11€
-	
Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges & toasts	14€

Plats

Tartare de bœuf au couteau (cœur de rumsteak), mayonnaise à la truffe d'été, pommes de terre grenailles & foie gras poêlé	25€
-	
Magret de canard du Sud-ouest(entier)au miel, mousseline de carotte & frites maison	25€
-	
Lamelle d'encornet géant en persillade, bisque de homard, frites & poivronnade	20€
-	
Ravioles de homard, sauce au vin jaune, risotto crémeux & légumes	25€
-	
Suggestion du jour	21€

Prix TTC, service compris



Desserts

Fondant au chocolat grand cru, glace vanille bourbon, chantilly mascarpone	8€
-	
Nougat glacé à la nougatine pistache & amande	8€
-	
Crème brûlée vanille & glace artisanale à la pistache	8€
Soupe de fruits rouges au poivre 4 baies, glace citron, palet caramélisé aux graines de courges	8€
-	
Assortiment de glaces Gelato di Natura (glaces artisanales Italiennes) 1Boule 4€ - 2Boules 6€ - 3Boules 7€ (vanille, pistache, café moka, caramel beurre salé, pomme verte, chocolat noir, mangue, fraise, citron) servi avec de la chantilly mascarpone	
-	
Assortiment de 4 fromages affinés	8€

Prix TTC, service compris