

Menu découverte

MIDI ET SOIR

Entrée / Plat / Dessert

33.00€

ENTRÉES

L'œuf parfait dans l'esprit d'une tarte à l'oignon:

(Confit d'oignon, mousse comté)

ou

Déclinaison de poireau et panais :

(Poire, vanille)

PLATS

Filet de canard rôti du Sud-Ouest:

(Variation de carottes)

ou

Dos de cabillaud poché :

(Lentilles vertes du Berry, huile au curry, fumé de poisson)

DESSERTS

Le tout chocolat :

(Ganache araguani 72% au safran Peï, chocolat blanc, cacao)

ou

Le colonel du chef :

(Pomme, citron vert et jaune, vodka)

Menu gourmand

MIDI ET SOIR

Entrée / Plat / Dessert

46.00€

ENTRÉES

Escalope de foie gras fumée à la vanille
(Consommé et purée de céleri rave, citron, huile vanille)

ou

Découpe de thon albacore mariné :
(Marinade soja et gingembre, avocat, wakamé, kalamansi)

PLATS

Médailillon de gigot d'agneau:

(Velours de chou-fleur brûlé, chou romanesco, datte, sauce cacahuète)

ou

Filet de bar croustillant sauce aigre douce :
(Navet braisé, soja sauté, ananas)

DESSERTS

Assiette de fromages :
(Sélection du moment et pains aux fruits)

ou

Éclair praliné :
(Amande, noisette, noix de pécan, glace vanille)

ou

Trilogie de sorbets et fruits:
(Sorbets et fruits de saison)

A la carte

ENTRÉES

Découpe de thon albacore mariné <i>(Marinade soja et gingembre, avocat, wakamé, kalamansi)</i>	€17.00
Escalope de foie gras fumée à la vanille <i>(Consommé et purée de céleri rave, citron, huile vanille)</i>	€17.00
L'œuf parfait dans l'esprit d'une tarte à l'oignon <i>(Confit d'oignon, mousse comté)</i>	€12.00
Déclinaison de poireau et panais <i>(Poire, vanille)</i>	€12.00

PLATS

Dos de cabillaud poché : <i>(Lentilles vertes du Berry, huile au curry, fumé de poisson)</i>	€19.00
Filet de bar croustillant sauce aigre douce: <i>(Navet braisé, soja sauté, ananas)</i>	€26.00
Médaille de gigot d'agneau: <i>(Velours de chou-fleur, chou romanesco, datte, sauce cacahuète)</i>	€26.00
Magret de canard rôti du Sud-Ouest : <i>(Variation de carottes)</i>	€19.00

DESSERTS

Assiette de fromages: <i>(Sélection du moment et pains aux fruits)</i>	€11.00
Eclair praliné: <i>(Amande, noisette, noix de pécan, glace vanille)</i>	€10.00
Trilogie de sorbets et fruits : <i>(Sorbets et fruits de saison)</i>	€10.00
Le tout chocolat : <i>(Ganache araguani 72% au safran Peï, chocolat blanc, cacao)</i>	€8.00
Le colonel du chef : <i>(Pomme, citron vert et jaune, vodka)</i>	€8.00