

Menu 56 €

Entrée, plat, fromage, dessert

Coupe de champagne et ses feuilletés apéritifs

- * Le homard, la langoustine, croustillant à l'oignon doux, fondue de légumes aux tomates confites, vinaigrette sésames aigre doux*
- * Le homard, le foie gras, croustillant de légumes vinaigrette aux noix, jeunes pousses à la framboise*
- * La langoustine, le foie gras en croustade, pousses d'épinards, vinaigrette crustacé, réduit basilic*
- * Le homard, la langoustine, le foie gras fin feuilleté aux champignons, rémoulade de légumes, vinaigrette agrumes*
- * Le saumon fumé maison, le foie gras poêlé sur blinis, tomates poêlées, jus vinaigré ketchup carotte*
- * Le foie gras de canard chutney de raisins, croustillant aux sésames, toast au conté*
- * L'andouille, le foie gras poêlé, mousseline de céleri, pommes granit Smith croquantes*

- * Le turbot snacké, sauce crustacé anisé*
- * La lotte rôtie, crémeux fumet goût légumes au vin jaune*
- * Le bar poêlé, crème dugléré aux coques*
- * Le st pierre, le cabillaud, crème fumet mousseuse à l'oseille*
- * Le bar, la lotte, la coquille st jacques, jus fumet au safran*
- * Effeillé de bar et coquille st jacques, sauce crustacé*
- * Le bœuf pris dans le filet, jus bordelais truffé*
- * Le caneton aux deux façons, sauce au foie gras*
- * Le veau pris dans le filet, crème de morilles aigre douce*
- * Le carré d'agneau rôti, jus escabèche*

- * Les fromages Normands*
- * Croustillant de brie de Meaux, jeunes pousses à la crème de framboise*

**Burger de pain de seigle au camembert, mariné à l'oignon
botte*

*La grande assiette des gourmands, gâteau au chocolat crème
anglaise, tarte fine aux pommes sauce caramel, verrine de
fraises crème mascarpone, sorbet, macaron citron*

Eau plate, eau pétillante

Cheverny blanc domaine maison Loire

Côtes de bourg Château Gravettes-Samonac Bordeaux

Café