

## Menu Gourmand a 29 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en Bouche

Duo de saumon Ecosais en gravlax et fumé maison crème ciboulette  
La Rillette dans tout ses états ( financier , crumble , tuile et tartine )  
Foie gras de canard maison ; verrine cidre de pomme rouge et toasts

Pavé de rumsteak Charolais caviar d'échalotes sauce Moutarde en grain Violette  
Pluma de Porc Ibérique sauce Caline melon  
Dos de saumon label rouge d'Ecosse , Lucifer et brique de moules

Crème brûlée framboise pistache  
Tartelette fraise verrine melon miel spéculos  
Melba poire , caramel salé , glace et éclats de nougat ; duo de chantilly



\*\*\*\*\*

## Menu Saveur a 38 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Trilogie de foie gras maison ( Nature , Figue et Sorbet )  
Trilogie de poissons fumés maison ( cabillaud , saumon , st jacques ) crémeux langoustines  
Cassolette d'escargots au Sauterne et persillade crumble

Sorbet

Mignons de veau Français crème de Morilles  
Magrets de caille au cidre de pomme rouge  
Choucroute de la mer Revisitée ( lotte saumon rouget moules )



Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements  
Trilogie de profiterolles ( chou , macaron , vanille , nougat , menthe ; chocolat chaud )  
Parfait glacé au deux chocolats Bio crème anglaise vanille  
L'Orange a l'honneur ( glace , carpaccio , crémeux financier et tuile )

\*\*\*\*\*

## Menu Prestige a 48 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Foie gras de canard poêlé sauce fraise melon  
Homard du vivier froid sur tartare de st jacques mangue avocat suc de langoustine corsé  
Queues de langoustines snackées a la Norvégienne

Sorbet

Homard et St Jacques a la Thermidor  
Cœur de ris de veau doré au beurre ; morilles et vin jaune  
Filet de bœuf Charolais ( 150gr ) a la Périgueux ; foie gras poêlé ( 30 gr ) rondelle de truffe d'été



Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements  
Coupe des iles Champagnisée  
Palette des desserts ( tartelette , viennois chocolat , crème brûlée , financier orange , profiterolle macaron )  
Banana Split revisité ( banane au Grand Marnier , glace banane , confit de banane , viennois chocolat chantilly )

AVRIL 2022