

Menu Gourmand a 29 €

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

Mise en Bouche

- Duo de saumon Label rouge (en gravlax et fumé maison) crème de ciboulette
- OU Effeillé de melon , magret fumé maison et son sorbet hibiscus maison
- OU Palette de tomates , mozzarella , gaspaccho et herbes fraîches

- Pluma de porc Ibérique sauce moutarde violette
- OU Aiguillettes de volaille en canon sauce Lucifer
- OU Dos de Cabillaud beurre St Nicolas

- Tiramisu fraises , menthe du jardin et financier amande
- OU Tartelette citron meringuée et billes de citron vert
- OU Crumble abricot pêche romarin



Menu Saveur a 38 €

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

Mise en bouche

- Duo de Foie gras de canard maison (mi cuit et sorbet) , pain grillé
- OU Tataki de thon frais , chiffonade de choux chinois coulis estival
- OU Dragées d'escargots frits , crème d'ail noir

Sorbet

- Filet de veau Français , pêche rôtie sauce Martini
- OU Magrets de caille a l'orange et pruneaux confits
- OU Palette de poissons en Bouillabaisse



- Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
- OU Déclinaison de chocolat (viennois , glace , coulant et macaron)
- OU Pêche fraîche Melba , biscuit sablé
- OU Tartelette Abricot frais cru et rôti et son sorbet

Menu Prestige a 48 €

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

Mise en bouche

- Tartare de bar , saumon , écrevisses fraîches et mangue sauce Norvégienne
- OU Foie gras chaud poêlé , sauce caline abricot crumble salé noisette
- OU Palette d'entrées (saumon , tataki , magret fumé et foie gras maison)

Sorbet

- St Jacques et langoustines fraîches snakées jus de coquillage mousseux
- OU Cœur de ris de veau braisé champignons frais poêlés sauce caline
- OU Filet de bœuf Français sauce truffe



- Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
- OU Parfait melon , fraises basilic et son coulis
- OU Palette des desserts (Tartelette abricot , macaron chocolat , tiramisu fraise menthe et sorbet)
- OU Coupe Estivale (glace framboise pêche et abricot + fruits frais) coulis et chantilly

21 Juin 2023