

MENU

SAVEURS GOURMANDES

Foie gras maison, sauce betterave et son sorbet

ou

Tarte feuilletée aux escargots crémeux et persil plat

Côte de veau petits pois à la française et navet glacé

ou

Filet de daurade poêlée, écrasée de pomme de terre, croquant de fenouil
Et salsa d'olive

Assiette du fromager

Palet chocolat cœur passion et sorbet exotique

ou

Sablé fraise et rhubarbe en vinaigrette de vanille

34 €

* Viande d'origine française

MENU TENTATION

Porcelet en gelée et fèves

ou

Pressée de rillette de saumon à l'aneth, vermouth et granité de concombre

Pavé de lieu, sautée d'épinard et vinaigrette de radis

ou

Suprême de volaille, duo de courgettes au citron confit et coriandre

Cornet au chocolat, framboises et émulsion de pistache

ou

Panacotta à la mangue et son sorbet

24 €

Viande d'origine française