



MENU DE PÂQUES 2018

Cocktail et Amuse-Bouche

La Mise En Bouche

Carpaccio d'œuf mimosa à l'anguille de Loire fumée

Le Foie Gras

Foie gras de canard, vin rouge, cassis, Tuile de grué de cacao, pain d'épices grillé
OU

La Langoustine

En bouillon de coquillages et crustacés saveur d'Asie, langoustines en tartare et tempura

La Lotte

Le Filet cuit basse température, rôti, autour du petits pois et menthe, émulsion au beurre d'algues Bordier anis réglisse

OU

Le Bœuf

En tournedos rôti, croustillants d'oignons doux, béarnaise légère, condiment à la framboise

Assiette de Fromages 3 Morceaux et ses confitures parmi notre sélection « Au Bon Affineur », Mr Sylvain Raimbault

Le Chocolat

Le Tout Chocolat en texture

OU

La fraise gariguette

Comme un Vacherin à la rhubarbe et basilic

Apéritif, entrée, plat, fromage, dessert : 53,00 € par pers. hors Vins

Apéritif, 2 entrées, plat, fromage, dessert : 62,00 € par pers. hors vins

Apéritif, entrée, 2 plats, fromage, dessert : 69,00 € par pers. hors vins

** Nous proposons des vins au verre en formules accord mets et vins*

Menu unique pour le déjeuner du dimanche 1 Avril 2018.

