

Menu Saveurs et Finesse 41.00€

Entrée+ plat 31.00€ ou Plat + dessert 28.00€

du 1er au 30 Juin 2019

Patience du moment

~~~

*Carpaccio de belles St Jacques à la mangue et perles de Yuzu, son émulsion aux herbes*

*Ou*

*Terrine de foie gras de canard aux fruits rouges, chutney de fruits de saison*

*Ou*

*Gaspacho de tomate au chorizo ibérique, chips de parmesan, crème légère au raifort*

~~~

Magret de canard aux pêches rôties, risotto crémeux au parmesan

Ou

Carré d'agneau à la sauge, pommes rissolées de l'île de Ré, douceur de courgettes

Ou

Dos de cabillaud en croûte d'agrumes, carottes fanes à l'orange, hollandaise au citron vert et menthe fraîche

~~~

*Planche de fromages affinés, mesclun de salade*

*Ou*

*Blanc mangé aux amandes et fruits rouges, façon entremet*

*Ou*

*Délice passion et abricot, dacquoise pistache et mousse chocolat blanc*

*Ou*

*Vacherin glacé, monté minute à la fraise et litchi*

~~~

Mignardises