

Menu Saveurs et Finesse 41.00€

Entrée+ plat 31.00€ ou Plat + dessert 28.00€

du 1^{er} au 31 Mai 2019

Patience du moment

~~~

*Tartine campagnarde de bar gratinée à la mozzarella et au pistou, mesclun de salade sauce*

*vierge*

*Ou*

*Terrine de foie gras poché au St Emilion, marmelade de citron et toast de pain de campagne*

*Ou*

*Jeunes pousses de salade au balsamique, chiffonnade de jambon ibérique et son œuf poché au*

*pistou*

~~~

*Confit de canard de la ferme de Beauregard, en Parmentier et son escalope de foie gras frais
poêlée, jeunes pousses de salade à l'huile de noix*

Ou

Linguines aux langoustines et basilic frais, sauce homardine

Ou

Faux filet maturé et poêlé, beurre maître d'hôtel à la tomate, et sa tarte fine de légumes confits,

émulsion à la truffe d'été

~~~

*Planche de fromages affinés, mesclun de salade*

*Ou*

*Compotée de rhubarbe et grenadine, panna cotta à la vanille bourbon*

*Ou*

*Amandine aux abricots servie tiède en papillote, et sa chibouste caramélisée*

*Ou*

*Vacherin glacé, monté minute à la pêche de vigne et à la cerise*

~~~

Mignardises