

Menu Saveurs et Finesse du Clos des Cèdres 39€

Entrée+plat 29€ ou Plat+dessert 26€

du 1^{er} au 31 Mai 2017

Patience du moment

~ ~ ~

Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits rouges

Ou

Ravioles de langoustines en nage, et bisque émulsionnée de homard

Ou

Croustade d'escargots à la crème de ciboulette aillée

~ ~ ~

Dos de cabillaud à la plancha, risotto de pomme de terre au parmesan, et son jus court

Ou

Faux filet limousin mûré, beurre tomaté délicatement poêlé, pommes pont neuf

Ou

Marmite de ris et rognons de veau au Banyuls, purée façon Joël Robuchon

~ ~ ~

Planche de fromages affinés, mesclun de salade

Ou

Tarte sablée aux fraises et framboises, quenelle de glace crème brûlée, coulis à la menthe fraîche

Ou

Moelleux au chocolat Guanaja, cœur coulant praliné, crème légère vanillée

Ou

Notre vacherin glacé, monté minute sorbet passion et mangue

~ ~ ~

Mignardises

Menu Saveurs et Finesse du Clos des Cèdres 39€

Entrée+plat 29€ ou Plat+dessert 26€

du 1^{er} au 30 Juin 2017

Patience du moment

~ ~ ~

Tartare de daurade royale et mangue à l'huile de vanille douce, émulsion au citron vert

Ou

Tempura d'artichaut safrané, mirepoix de légumes et son mesclun

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au gros sel, son toast de seigle

~ ~ ~

Côte de veau du limousin au sautoir, pommes de terre de Noirmoutier rôties à la fleur de sel

Ou

Emince de canard gras sur son sablé au parmesan et duo de pomme du limousin

Ou

Rouget en filet à l'unilatérale, courgette farcie aux légumes du soleil et gratinée à la mozzarella Bufala

~ ~ ~

Planche de fromages affinés, mesclun de salade

Ou

Le citron sur toute sa ligne et son caviar virtuel

Ou

L'instant thé et ses fraises Gariguettes

Ou

Notre vacherin glacé, monté minute sorbet passion et mangue

~ ~ ~

Mignardises

Menu Saveurs et Finesse du Clos des Cèdres 39€

Entrée+plat 29€ ou Plat+dessert 26€

du 1^{er} au 31 Juillet 2017

Patience du moment

~ ~ ~

Transparence de gambas et avocat, tartare de tomate, chantilly au gingembre

Ou

Terrine de foie gras de canard au Médoc, toast de campagne aux fruits secs

Ou

Salade de copeaux de Serrano, chip's de parmesan et œuf poché au pistou

~ ~ ~

Médaille de lotte snacké au beurre safrané, et son riz sauvage à l'encre de seiche

Ou

Pastilla royale de pigeon aux légumes confits et sa belle escalope de foie gras poêlée

Ou

Filet de bœuf du Limousin, pomme cocotte au romarin et sa sauce aux truffes

~ ~ ~

Planche de fromages affinés, mesclun de salade

Ou

Délice passion et abricot, dacquoise pistache et mousse ivoire

Ou

Trilogie gourmande au chocolat

Ou

Notre vacherin glacé, monté minute sorbet passion et mangue

~ ~ ~

Mignardises

Menu Saveurs et Finesse du Clos des Cèdres 39€

Entrée+plat 29€ ou Plat+dessert 26€

du 1^{er} au 30 Aout 2017

Patience du moment

~ ~ ~

Carpaccio de st Jacques aux agrumes, bouquet de roquette au balsamique

Ou

Foie gras de canard au torchon, toast brioché, chutney de fruits de saison

Ou

Gravlax de saumon maison, son blinis de maïs, espuma à l'aneth et citron

~ ~ ~

Encornet poêlé et farci d'unje marmelade de haddock,

herbes du jardin et sa moutarde à l'ancienne

Ou

Noisette d'agneau rôti au thym et à la crème d'ail,

mini ratatouille minute au jus d'olives

Ou

Grenadin de veau au vinaigre balsamique et au miel,

écrasé de carotte au cumin, courgettes crémeuse

~ ~ ~

Planche de fromages affinés, mesclun de salade

Ou

Mousse de pêches façon charlotte, crème douce au kumbawa

Ou

Véritable cannelé bordelais servi tiède et sa nage de fruits rouges au St Emilion

Ou

Notre vacherin glacé, monté minute sorbet cerise et abricot

~ ~ ~

Mignardises