

Menu Saveur



Entrée

LE TOURTEAU D'ATLANTIQUE

Emietté et rafraîchi au combawa, velours anisé et granny Smith

Ou

L'ASPERGE VERTE

Fudge de genièvre, yaourt au lait de brebis et estragon

Plat principal

LE SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE

Suprême cuit sur peau, céleri rave confit 12h, noisette du piémont comme une crémolata et sauce au vin jaune

Ou

LE FILET DE SAINT PIERRE

Filet façon meunière, jeunes poireaux braisés et garnis, coquillages et jus d'arrêtes au Banyuls.

Dessert

Supplément Fromage (Assiette du fromager) 12€

LA POMME ROYALE GALA

Pavlova revue par nos soins, pommes caramélisées façon tatin, crème légère à la vanille et meringue.

Ou

LA CACAHUETE

Tartelette légère et rafraîchi au citron vert.

Menu Dégustation



AMUSES BOUCHES

Entrée

LE TOURTEAU D'ATLANTIQUE

Emietté et rafraichi au combawa, velours anisé et granny Smith

Ou

LE FOIE GRAS DE CANARD

Cuit en terrine, rhubarbe de Lorraine confite à la fève de Tonka et pain toasté

L'ASPERGE VERTE

Fudge à la genièvre, yaourt au lait de brebis et estragon

Ou

LE FILET DE SAINT PIERRE

Filet façon meunière, jeunes poireaux braisés et garnis, coquillages et jus d'arrêtes au Banyuls.

Plat principal

LE FILET ROTI DE BOEUF CHAROLAIS

Filet rôti au sautoir, pomme pont neuf, jeunes tétragones cuisinées au beurre noisette et son jus.

Ou

LE SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE

Suprême cuit sur peau, céleri rave confit 12h, noisette du piémont comme une crémolata et sauce au vin jaune

ASSIETTE DU FROMAGER

Dessert

LA POMME ROYALE GALA

Pavlova revue par nos soins, pommes caramélisées façon tatin, crème légère à la vanille et meringue.

Ou

LE CHOCOLAT NOIR

Biscuit, crémeux et crème glacée au chocolat noir 68%, crémeux au grué de Cacao et émulsion intense