

Le menu Gastronomique

48.50€

Terrine de foie gras de canard, compotée de fraise et rhubarbe, toasts de brioche maison.

Ceviche de saumon, marinade mangue, fruits de la passion, avocat et gingembre confit.

Duo d'asperges blanches et vertes, vinaigrette verveine et pistache.

~

Le filet de bœuf sauce au poivre mignonnette, flan de légumes de saison.

Dos de bar, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinards, jus aux coquillages.

Filet de canard au miel et épices douces, fine purée de carottes et pommes.

~

Le plateau de fromages.

~

Moelleux tout chocolat, cœur coulant et son sorbet à la cerise.

Pavlova à la fraise : meringue, crème mascarpone fraise, basilic et coulis de fruits.

Le cheesecake framboise et pistache sur son biscuit crackers au Grahams.

Nos desserts sont à commander en début de repas !

Toute modification sera facturée.

Nos viandes sont d'origines Française et Européenne, prix net et service compris.