

MENU DE SAISON

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pêches et oignons rouges



Wok de Saint Jacques, légumes croquant, nouilles chinoises,
sauce coco, curry rouge et citron vert



Mille feuille chocolat coco, noix de pécan

ou

Tiramisu aux fruits rouges, pistache caramélisé, éclats de spéculos

59€ -

Pour Les végétariens, demandez conseil au Maitre D'hôtel.
(Les plats " fait maison " sont élaborés sur place à partir de produits bruts
et sont susceptibles de changer en fonction du retour du marché)

Toutes nos viandes sont d'origine France

TRÈS BONNE DÉGUSTATION...

Prix net toutes taxes incluses, service inclus

POUR COMMENCER

Tartelette aux légumes confits, espuma de scarmorza, Basilic et olives taggiasches

17€

Ravioles de Champignons, roquette et copeaux de parmesan

16€

Tartare de thon rouge, mangue, soja, avocat, coriandre et algues wakamé

21€

LES PLATS

Risotto façon paella, encornet persillé, bisque de crustacés

28€

Magret de canard rôti aux figues, mousseline de pommes de terre parfumée au citron,

Sauce aigre douce

30€

Filet de veau aux morilles, asperges vertes, polenta snackée

36€

DESSERT

Assiette de fromage

11€

Mille feuille chocolat coco, noix de pécan

11€

Tiramisu aux fruits rouges, pistache caramélisé, éclats de spéculos

11€

Glaces : noix de coco, chocolat, chocolat blanc, vanille, pistache, caramel beurre salé.

Sorbets : citron/citron vert, mandarine, mangue, abricot, ananas, poire, myrtilles, fraise.

3€ la boule