

Menu A 34 €uros

*Terrine de Foie Gras de Canard « Maison »,
Compotée de Pruneaux, Pain de Campagne toasté*

Ou

*Saumon fumé, Crème de Ciboulette,
Petits Blinis*

Ou

*Tartare de Saint Jacques, Tomates Séchées
Et Germe de Poireaux, Filet d'Huile d'Olive*

*Filet de Bœuf Poêlé, Petits Légumes Croquants,
Sauce aux Truffes*

Ou

*Selle d'Agneau rôti à la Fleur de Thym
Mitonnée d'Haricots Coco aux Lards*

Ou

*Filet de Cabillaud posé sur une purée aux Herbes Fraîches,
Jus de Veau Corsé*

Ou

*Noix de Saint Jacques poêlées,
Péquillos de Risotto aux Cèpes*

Crème brûlée à la Fleur d'Oranger

Ou

Feuillantine au Chocolat, Crème Anglaise

Ou

Trilogie de Sorbet , Macaron à la Framboise, Chantilly

Ou

Tarte Tatin aux Pommes, Boule de Glace Vanille