



Menu 48,50

Prix :48,50€

Entrées

Foie gras vintage confit de figues, brochette de pains

Mille feuille saumon et Saint-Jacques à l'aneth

Risotto de Saint-Pierre crémeux safrané

Plats

Pièce de filet de bœuf jus tonka

Veau juste température émulsion thym (selon arrivage)

Merlu de nos côtes sauce dugléré

Fromages

Sélection 3 fromages affinés mesclun aux noix caramel balsamique

Cigare camembert aux pommes caramel balsamique

Desserts

Financier amande compotée de framboise et crémeux pistache

Intermède citron meringué

Duo mangue passion sablé coco

Ce menu comprend : nappage, serviettes, vaisselle, verrerie, service, le café, le pain et les condiments