

# Menu Plaisir

Prix :47,00€

**Entrées**

Tartare de saumon Label Rouge, crème épaisse citronnée aux œufs de truite

**OU**

Petite salade de mâche, pomme Granny Smith, cuisse et filet de caille rôtis, foie gras

**OU**

Cassolette de moules au safran, spaghettis de légumes, feuilletage

**OU**

Filets de rougets à la plancha, sauce vierge, bouquet de salade, huile gourmande et tomates séchées

**OU**

Duo d'asperges sauce mousseline

****

**Plats**

Mignon de porc aux perles de lorraine, jeunes pousses d'épinards, gratin dauphinois

**OU**

Suprême de pintadeau, mini légumes, tagliatelles, sauce aux morilles

**OU**

Filet d'Anvers de veau fondant, échalotes confites, garniture de saison

**OU**

Entrecôte Irish Beef sauce périgourdine, petits légumes

**OU**

Dos de cabillaud poêlé, ses 3 quenelles, sauce Noilly Prat

**OU**

Filet de sandre, écailles de courgette, sauce au champagne

****

# Les Tuileries

**Fromage**

Brie fermier et sa salade gourmande

****

**Desserts**

Entremet chocolat blanc grand cru Callebaut gel passion & mangue

**OU**

Vacherin framboise, chocolat blanc, crémeux au calisson d'Aix

**OU**

Crémeux de mascarpone aux fruits rouges des bois

**OU**

Crème brûlée à la vanille de Madagascar