



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

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