

Menu Gastronomique

Prix :72,00€

Entrées

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, huile d'olive et truffes, billes de betterave

OU

Terrine de foie gras de canard au muscat Beaumes de Venise, chutney de mirabelles, brioche aux raisins

OU

Salade gourmande en chaud et froid : demi-homard, crevettes en habit de pommes de terre, vinaigrette à l'orange

****

Poissons

Noix de Saint-Jacques rôties, poireaux, sauce au champagne et à la truffe

OU

Demi-homard rôti à la plancha, sabayon, sauce champagne safranée

OU

Gambas flambées au Malibu, ratatouille de légumes de Provence

****

Viandes

Filet de bœuf « façon Wellington », jus réduit aux truffes, garniture du moment

OU

Suprêmes de pigeonneau rôtis, jus réduit au poivre de Tasmanie

OU

Tournedos de veau façon Rossini, sauce périgourdine

OU

Couronne d'agneau du limousin en croûte d'herbes, jus au thym, patate confite et fine ratatouille

****

Fromage

Fromage au choix

****

Dessert

Dessert au choix