

# Menu des Cygnes

Prix :94,00€

**Entrée**

Pain perdu salé compote d'oignons, jambon cru Forêt-Noire

**OU**

Foie Gras de Canard maison au cœur fruité, brioche toastée, gelée de Gewurztraminer

****

**Poisson**

Queue de lotte rôtie sur son risotto rouge et sa sauce vierge à la tomate confite

**OU**

Noix de Saint-Jacques snackées et son quinoa aux agrumes

****

Trou normand (citron, abricot ou mirabelle)

****

**Viande**

Filet de bœuf Rossini sur sa mousseline de pommes de terre à l'huile de truffe et ses légumes glacés

**OU**

Carré d'agneau rôti, jus corsé au romarin et sa caponata de légumes racines

****

**Fromage**

Fromages d'ici et d'ailleurs

****

**Dessert**

Sphère au chocolat, garnie de fruits rouges, chantilly à la bergamote, crème glacée à la fraise

**OU**

Entremet pêche-verveine, sorbet yuzu et citron vert

En choisissant : entrée, plat (poisson ou viande), trou normand, fromage et dessert : 84€