Menu "Pour la vie" 2025

Prix :49,90€

Entrée

Entrée froide

Opéra de Pintade aux Ris de Veau & Homard bleu, réduction de têtes (G, L, O ,C)

OU

Foie Gras de Canard mi-cuit, confit d'Echalote à l'Orange, Croustille de Pain aux Graines & Pain d'Epices (sous réserve de disponibilité) (G, L, O, FàC, Sé, So)

OU

Tataki de Thon, Gelée de Pomme, Concombre & pointe de Wasabi, Salade de Wakamé, Tuile aux Sésame (Sé, So)

OU

Entrée chaude

Ravioles de Homard & son Coulis de Crustacés servit en assiette bassin (x3) (G, L ,C, O)

OU

Belles Langoustines rôties, Pickles de Betterave à la Cardamome, Courgette & Poivron rôtis (C)

Chaque entrée peut vous être proposée sous forme de « mise en Bouche » 7.90 €/pers

****

Plat chaud

Filet de Canette, Réduction d'Aromates & Jus de Truffe (G, L)

OU

Filet Mignon de Veau aux Morilles (G, L)

OU

Filet de Bœuf Français Rossini (sous réserve de disponibilité du Foie Gras) (G, L)

OU

Filet de Bar, Sauce Grenade (G, L, P)

ET

Deux garnitures sont à choisir (Voir la Carte des Garniture p 14)

****

Fromage et sa salade haute en couleur

Sélection de Fromages au Lait cru 4 à 6 choix au buffet ou 3 choix à l'assiette (L, FàC, Mou)

OU

Aumônière de Camembert chaud aux pommes flambées Calvados en aumônière servi chaud (G, L, Mou)
Neufchâtel au Pain d'Epices & sa touche secrète servi chaud (G, L, O, FàC, Mou)

****

Dessert

Assortiment de 2 Gâteaux pâtissiers & 3 Mignardises au choix Plaque en amande « Prénoms & Date » incluse
OU Farandole de Dessert (3 Mignardises & 2 Verrines)

OU

Option Pièce montée ou Naked Cake + 3 mignardises 2.90 €/pers

OU

Option Pièce montée ou Naked Cake (seul) 4.20 €/pers