Menu du forfait à 180€ par personne

Prix :180,00€

Entrée

Gnocchi d'épinards avec pointes d'asperges, fromage de chèvre et pignons de pin

OU

Saumon confit, petits pois, pomme, raifort, citron, pousses de pois

OU

Burrata, tomates confites et fraîches, pesto, perles de balsamique

****

Plat principal

Poitrine de poulet parfumée au thym, purée de chou-fleur, champignons sautés, ragoût de poireaux et de morilles

OU

Bar à la peau croustillante, fregola au safran, tomates rougies au soleil, citron confit, câpres

OU

Filet de bœuf Black Angus, mousseline de pommes de terre, carottes caramélisées, échalotes braisées, jus d'anis

* Supplément truffe d'hiver : 10€ / personne

* Supplément truffe d'été : 5€ / personne

Dessert

L'éclat gourmand aux deux chocolats et caramel

OU

Cheesecake au fruit de la passion, sablé breton et chantilly à la noix de coco

****

Boissons pendant le repas

Domaine Du Mont D'Arbois

1 Bouteille de vin pour 2 personnes

Eaux minérales (1 bouteille pour 2 personnes)

Café, thé ou infusion