



Menu Tentation (personnel de cuisine inclus)

Prix :39,90€

Mise en bouche du moment

Entrées

Allumette gourmande de pain d'épices au foie gras maison , magret de canard fumé et figues

OU

Saint Jacques et gambas en salade au pesto de roquette, cannelloni d'avocat au piment d'Espelette

OU

Rouleau de printemps revisité à la chair de tourteau et mangue marinée au gingembre, coulis de poivrons jaunes au combava

Poissons(supp8,00€)

Saint Pierre rôti à l'huile de romarin et jus corsé aux queues d'écrevisses

OU

Bar vapeur à l'estragon, réduction crémeuse au safran

OU

Brochette de Saint-Jacques à l'ibérique, réduction crémeuse au chorizo

Instant fraîcheur au choix

Plats

Magret de canard façon tournedos, réduction acidulée aux framboises

OU

Grenadin de veau en croûte d'herbes, jus de viande à l'Armagnac

OU

Filet de canette rôti au miel, à la lavande et au thym

Fromage

Assiette du maître affineur et son mesclun

OU

Croustillant de chèvre au miel et son bouquet de mâche

OU

Éclair de saint-Maure de Touraine et sa poire pochée

Desserts

Dessert possible, demandez la carte de notre pâtissier partenaire

Café