Soirée Lune de Miel

Entrée

Saint Jacques à la crème verte sorbet citron vert basilic

OU

Foie gras de canard à la gelée d'hibiscus, compotée de rhubarbe, poivre des oiseaux

OU

Saumon frais & fumé au jus de morille, ''Gâteau de légumes''

OU

Fins pétales de légumes, fêta au céleri frais, émulsion aigre-douce au miel de printemps

****

Plat

Magret de canard gras gastrique aux myrtilles et balsamique, écrasé de pommes de terre, légumes et fruits poêlés

OU

Pièce de veau nappée à la crème de foie gras, écrasé de pommes de terre,

Option écrasé à la truffe : supplément 1,10 €

OU

Lotte rôtie au curry, légumes du marché au chorizo

OU

Rizotto crémeux aux morilles, cœur d'artichaut & panais poêlés confits, crumble au Parmesan

****

Fromage

Chèvre frais des abers, confiture de camus, alvéoles de butineuses, pain de seigle

****

Dessert

Croustillant chocolat noir intense aux framboises, coulis de fruits rouges

OU

Crémeux citron vert, fraises de notre producteur, dragées concassées, arlette aux épices