



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, fête 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

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