Menu Douceur

Prix :64,00€

Entrée

Ballotine de sandre aux écrevisses, crème aigrelette

Pressé de canard au foie gras et figues séchées, confit d'échalotes

Croustillant de truite fumée, mousse de fromage frais au basilic thaï

Œufs pochés à la crème de cîteaux et ses champignons des bois

Corolle de brochet, coulis d'écrevisses et d'étrilles

Cromesquis crémeux de légumes, mousseline de carottes à l'huile de cacahuètes grillées

****

Trou bourguignon (sup + 2 €)

****

Plat

Suprême de volaille farcie aux herbes fines, sauce morilles et timbale de polenta

Croustillant de bœuf confit à la vigneronne, écrasé d'amandines aux fines herbes

Confit de légumes méditerranéens, sauce vierge

La broche du chef, la viande est cuite devant vos invités (sup +1. 5)

Pavé de lieu jaune rôti, sauce crémant, salsa de poivrons, pommes fondantes

****

Planche de 3 fromages de la région affinés

****

Dessert

Trilogie de desserts (sup +1. 5 euros)

Moelleux choco cœur coulant, sur note de fruits rouges

Délice de fruits rouges, glace vanille et sa tuile de Carambar

Duo de chocolats et caramel nougat

Sablé croquant de chocolat blanc, crème de citron vert

Buffet de desserts (supp 5 euros)

Pièce montée (choux, macarons) en supplément d'un dessert

****

Pain + café en buffet