



## Menu Perle

Prix :46,00€

### Entrée

Tartare de saumon et avocat, condiment ananas, oignons rouges

OU

Assiette nordique : saumon fumé, gravelax et rillettes de saumon

OU

Filet de rouget sur son lit d'aubergines grillées et en caviar, sauce vierge de légumes

OU

Tatin de pommes caramélisées, escalope de foie gras poêlée, mikado de granny smith (chaud)

OU

Burrata, tomate coeur de boeuf, basilic frais, crème de balsamique (Végé)

\*\*\*\*\*

### Plat

Filet de canette à l'orange, mousseline de patate douce, poêlée de champignons de Paris

OU

Suprême de pintade, sauce foie gras, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et thym, tomate confite

OU

Filet de dorade royale, beurre blanc à l'estragon, riz sauvage de Camargue aux petits légumes, carottes croquantes

OU

Filet de caille rôtie, jus aux épices et sirop d'érable, purée de panais à l'huile de noisette, tomate grappe confite à l'origan

OU

Gran raviolo épinards et ricotta, crème de parmesan (Végé)

\*\*\*\*\*

### Fromage

# Atelier des Arômes

---

Duo de fromages AOP, mesclun vinaigrette balsamique

Au choix : Pont l'évêque, Reblochon, Coulommiers, Sainte Maure, Comté, Rocamadour...

\*\*\*\*\*

## Dessert

Pièce montée 4 choux par personne. Choux crème pâtissière vanille, décoration nougatine

OU

Trilogie d'entremets au buffet et pièce montée 1 chou/pers.

OU

Duo d'entremets et pièce montée 2 choux/pers.

OU

Assortiment de 4 entremets