



Menu Diamant

Prix :52,00€

Entrée

Mi cuit de thon, marinade soja et citron vert, guacamole, salade croquante

OU

Tatin de légumes du soleil et noix de Saint-Jacques, jeunes pousses vinaigrette balsamique à l'huile de truffe (chaud)

OU

Trilogie terre et mer : foie gras poêlé, terrine de foie gras et gravelax de coeur de saumon à la betterave rouge

OU

Gaspacho d'asperges vertes et roquette, gambas au piment d'Espelette

OU

Filet de sandre sur brandade de morue aux câpres, velouté de poireaux à l'huile de truffe (chaud)

Plat

Cœur de rumsteak maturé, pomme Anna, caponata de légumes, sauce Armagnac au poivre de la Jamaïque et raisins secs

OU

Filet de bar doré sur peau, risotto aux asperges vertes et copeaux de parmesan, fumet de poisson au basilic

OU

Grenadin de veau, crémeux de morilles, écrasé de pomme de terre à la truffe, tomate grappe confite

OU

Canette en deux cuissons, cuisse confite et magret rôti, sauce au Banyuls, mousseline de carottes à l'orange

OU

Omble chevalier, crème de champagne aux oeufs de truite, mousseline de carottes jaune au yuzu, tombée de fèves et petits pois

Fromage

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