Dîner princier

Prix :48,00€

Patience surprise

****

Entrée

Saumon fumé, tartare de légumes acidulés, crème au wasabi

OU

Royal de foie gras, émulsion d'oignons doux, toastine croustillante

OU

Ravioles de foie gras, velouté aux cèpes

****

Plat

Quasi de veau grillé, feuille à feuille de pommes de terre aux champignons

OU

Magret de canard, poêlée de cèpes, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe noire, jus au porto

OU

Faux filet en Tournedos, poêlée de cèpes, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe noire, jus au thym et à l'ail

OU

Dos de merlu, compotée de fenouil à l'orange, émulsion au poivron rouge

OU

Filet de maigre, risotto de lentilles corail, émulsion au poivron rouge

****

Fromage

Assortiment de fromages régionaux (supplément 5€)

****

Dessert

Charlotte aux fruits de saison

OU

Ganache chocolat au four façon crumble, meringue au citron vert

OU

Cascade de desserts : feuillantine chocolat, mini crème brûlée, mini choux, tartelette de fruits de saison

OU

Pièce montée : devis sur demande