



Menu Fraicheur

Prix :44,70€

Entrées au choix

Assiette gourmande (foie gras, magret fumé, saumon fumé)

Ou

Assiettes aux trois saumons (tartare, fumé, gravelax)

Ou

Tatin de foie gras pommes caramélisées, purée de figues

OU

Mise en bouche 3 par pers à définir (-3 euros)

Poisson au choix

Dos de cabillaud en papillote, petits légumes et crème épaisse

OU

Marmite de lotte et pétoncles à la provençale

OU

Pavé de saumon aux lentilles et lard, crème réduite

OU

Brochette de lotte, lard fumée et chorizo à la vanille

(Garniture, poêlée de légumes)

OU

Viande au choix

Supreme de pintade, réduction foie gras et cèpes

OU

Filet mignon de porc aux chanterelles, réduction au cidre

Noisette agneau rôtie, jus au thym

(Tomate provençale, pavé rôti de pomme de terre)

Fromage

Sélection de fromages (3) mesclun de salade

OU

Toast de brie, salade mélangée et noix

OU

Chèvre gratiné et salade de jeunes pousses

Dessert au choix

Framboisier, fraisier, poire caramel, mangue/passion, charlotte africaine, forêt noire, chocolat amer, etc.

Au choix 2 gâteaux en pièce montée (sup 1), ils sont dressés sur support et présentés sur table avec feux scintillants

Farandole de desserts (sup 1. 50) : Ex ; mini crème brûlée, mousse chocolat, crème caramel, tartelettes, panacotta, etc.

Pain

Café/spéculoos

Nos desserts sont accompagnés d'une crème vanille ou d'un coulis de fruits