



Carte Plats 2021

Prix :49,00€

Entrées froide

Foie gras mi-cuit maison, coulis de fruits rouges, jus basilic frais, brioche toastée

OU

Saumon gravlax mariné aux herbes fraîches, vinaigrette gingembre et citron vert

OU

Melon charentais, jambon ibérique, gelée de porto, copeaux de parmesan, granité menthe fraîche

OU

Tataki de thon rouge, sésame, soja, fenouil aigre doux, émulsion curry

OU

Tartare de bar, vierge aux petits légumes, granny smith, coulis d'herbes

OU

Salade gourmande, jeunes pousses, légumes crus, foie gras maison, magret fumé, jambon cru, noix

OU

Salade végan, pignons, graines de courges, noix, amandes, agrumes, avocats, grenade...

Entrées chaudes

Turbot rôti, risotto au parmesan, vinaigrette aux olives noires et pignons de pin (supp selon cours)

OU

Sandre de nos rivières, tombée de poireaux au curry rouge, beurre blanc à l'ancienne

OU

Dos de cabillaud vapeur, crème de céleri, poids gourmands, sauce homardine

OU

Ravioles de homard pochées au lait de coco, bouillon thaï à la citronnelle, combava

OU

Crème d'asperges vertes, têtes cuites à l'anglaise, œuf de poule à 62 degrés, croûtons au beurre

OU

Fregola sarda esprit paella, fèves, artichauts, jus piquillos au safran (vegan)

Trou lorrain (sorbet mirabelle)

OU

Trou Ravillois (sorbet pommes du verger)

OU

Sorbet limon et Limoncello

Plats chauds

Pièce de veau en cuisson lente, crème de morilles

OU

Filet de bœuf servi rosé, jus de veau corsé (supp selon cours)

OU

Suprême de pintade, sauce moutarde crémée

OU

Magret de canard rôti sur peau, jus court au porto

OU

Confit de bœuf braisé, sauce au vin de Moselle

ET

Garnitures à composer d'un légume et d'un féculent exclusivement

Légumes

Assortiment de légumes de notre maraîcher

OU

Légumes nains glacés au beurre de ferme

OU

Déclinaison de carottes, textures variées

OU

Haricots verts croquants, confit d'oignons

ET

Féculent

Purée truffée

OU

Petites rattes sautées à la graisse de canard

OU

Écrasé de pomme de terre de notre enfance

OU

Râpé de pomme de terre maison

Plat végétarien & végétarien

Duo de brocolis et carottes en purée, graines diverses, sésame, pignons, légumes de saison...

OU

Risotto aux champignons du moment et parmesan , légumes et garnitures du plat principal

Buffet de Fromages ou Assiette

Dessert

Assiette Gourmande ou Buffet de Desserts

Pièce montée en option

Café & thé inclus

Vins et Champagne en sus

Tarif menu avec une entrée hors service 49,00 €

Tarif menu deux entrées hors service 54 ,00 €