MENU

Prix :45,00€

Entrées

Carpaccio de tomates anciennes, espuma burata, crumble provençal

Oeuf parfait, mignon de porc fumé, émulsion polenta et chapelure verte

Gravlax de saumon aneth et vodka, pesto de roquette et crème citronnée

Poulpe mariné, salade de kasha aux herbes fraîches, marinade grenade

Ceviche de dorade royale, fruit de la passion et citron vert, huile d'herbes et jeunes pousse

Opéra de foie gras, gelée de fruits de saison et condiments

****

Plats

Dorade royale snackée, tian de légumes, coulis de tomate au romarin

Magret de canard laqué, écrasé de pommes de terre, zest d'orange, carottes fondantes

Médaillon de veau en croute d'herbes, pressé de pommes de terre et tomate rôtie

Pavé de bar, purée courgette basilic, légumes de saison, sauce vierge

Filet de boeuf, crémeux céleri au cumin, poêlée de pleurotes, sauce poivre

Turbot cuit sur l'arête, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, beurre noisette au

Sarrasin et tomate cocktail

****

Assiette de quatre fromages

Saint Nectaire de Marie Quatrehomme

Fromage de chèvre mi-sec d'Alexis Painchaud

Camembert au lait cru de Normandie

Servis avec salade, noix et copeaux de poire

****

Desserts

Royal au chocolat

Entremet poire cannelle, mousse chocolat lactée au caramel

Fraisier

Croquembouche (3 choux à la crème vanille, caramel ou chocolat) en pièce montée

Fraisier en pièce montée