

Menu Automne 2026

Prix :97,00€

Entrées

Salade de betteraves, brocolis, chèvre frais, vianigrette miel moutarde à l'ancienne

OU

Poireaux vinaigrette, pickles de chou-fleur et graines de moutarde

OU

Tartare de daurade aux agrumes, suprêmes et zestes d'agrumes, sauce sriracha

OU

Tartare d'avocat et crevettes poêlées, sauce cocktail maison

OU

Oeuf parfait, velouté aux champingons et duo de chips de jambon cru et parmesan

****

Plats

Filet de daurade rôti, poêlée de légumes de saison et sauce vierge aux agrumes

OU

Blanquette de veau, riz pilaf

OU

Risotto crémeux, champignons de Paris et tuile de parmesan

OU

Suprême de volaille, purée de pomme de terre et sauce suprême

OU

Cabillaud vapeur, purée de butternut, butternut rôtie et noisettes torréfiées

****

Desserts

Crème brûlée, vanille de Madagascar

OU

Opéra signature

OU

Finger mandarine et spéculoos

OU

Ananas mariné à la citronnelle, zestes de citron vert et meringue à la noix de coco

OU

Salade de fruits de saison

OU

Mousse au chocolat noir végétale, praliné amande et noisettes à la fleur de seul, crumble au cacao

Boissons

Pour accompagner votre repas, nous proposons un forfait comprenant
1/3 de vin, Pinot noir Domaine Laroche, Chardonnay Secret de Lunes Vignobles Jeanjean, 1/2 d'eau minérale, café ou thé.