



Le Menu Découverte

Prix :63,00€

Entrée

Foie gras mi-cuit tranché, figues pochées au Pacherenc, mousse de pain d'épices et nougatine sésame

OU

Méli-Mélo de tomates, burrata, pisto à l'eau de tomates et dés de gelée de basilic (végétarien)

OU

Soupe glacée au melon, sorbet de pêches blanches et cigarette croustillante au jambon

OU

Médaille de saumon confit en basse température au sirop de betterave, crème de choux fleur et huile condimentée

Plat

Quasi de veau rosé, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pins et tatin d'aubergine

OU

Dos de cabillaud snacké, risotto de petit épeautre et fèves, jus crémeux de langoustine émulsionné

OU

Filet de magret au jus de kumquat, pommes de terre rôties écrasées au beurre demi-sel, légumes croquants

OU

Médaille de poulet fermier contisé à la mousse d'artichauts, polenta au beurre noisette et parmesan

Fromage

Duo de fromages

OU

Croûtes de Brie de Meaux, noix et pommes vertes

OU

Bonbon de chèvre frais, pesto basilic

Dessert

Twix revisité, chantilly fruit de la passion

OU

Fruits rouges et sabayon de champagne, crème glacée à la vanille

OU

Royal triangulaire chocolat, coulis framboise et crème tonka et son macaron au chocolat blanc

OU

Dôme de mangue caramel, sablé crumble et son macaron

Buffet café/thé et pain artisanal

Formules Vin d'Honneur :

Au Choix :

7 pièces et 1 animation - 18€

OU

7 pièces et 2 animations - 22€

+ Menu Découverte 63€/pers (entrée/plat/fromage/dessert)