



Rubis

Prix :70,00€

Entrée

Cassolette de homard aux petits légumes en croûte (chaud)

OU

Farandole de coquilles Saint Jacques sur son crémeux butternut (chaud)

OU

Foie gras poêlé sur brioche pain perdu, coulis au caramel beurre salé et chips de lard

Plat principal

Pavé de filet de bœuf, sel de Guérande sublimé d'une sauce foie gras aux essences de truffes

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et bouton d'artichaut

OU

Palet de veau terre/mer aux coquilles Saint Jacques et noilly prat

Pommes grenailles caramélisées et tatin d'endives

OU

Souris d'agneau confite dans son jus corsé

Pressé de rate du Touquet au beurre et sa royale des bois

OU

Suprême de bar en écailles de pommes de terre et sa sauce fenouil

Pommes Anna et fagot d'asperges bardés

Fromages

Trois fromages aux choix : brie de Meaux, chèvre, vieux comté, reblochon, bleu d'Auvergne et tome de Savoie

Verdurette et vinaigrette à l'huile de noix

Dessert

Dessert de l'événement à définir

OU

Pièce montée trois choux et nougatine

Petits pains