



Menu unique à composer par vos soins : entrée + plat + dessert

Prix : 67,00€

Les entrées au choix

Pressé de foie gras et pigeon, croustillant de fruits secs, jeunes pousses et toast de pain de campagne.

OU

Trilogie de canard, compotée d'oignon au thym, poire pochée au vin rouge et dentelles de pain d'épices.

OU

Poêlée de champignons des bois en persillade, crème de pommes de terre à la noisette en émulsion, lard d'Arnad et copeaux de tomme rabot, croûtons de pain.

OU

Terrine de queue de bœuf et foie gras, carotte fondante, crème de moutarde à l'ancienne et jeunes pousses à l'huile de truffe.

OU

Carpaccio de saumon aux agrumes, petits légumes et jeunes pousses, crème de combava et caviar.

OU

Velouté de courge butternut émulsion de châtaigne et son croustillant de confit de canard.

OU

Bruschetta de jambon de pays, salade de roquette de copeaux de tomme rabot, huile d'olive et vieux parmesan.

Les poissons au choix

Pavé de saumon en croûte d'olive noire, riz crémeux aux fèves, coulis de persil.

OU

Filet de bar en émulsion de coquillage au safran pommes de terre écrasées aux olives noires et tomates confites.

OU

Dos de sandre poêlé, risotto d'épeautre au vieux comté, émulsion à la truffe.

OU

Choux farcis de langoustine et petits légumes, beurre à l'orange parfumé à la coriandre.

Les viandes au choix

Suprême de volaille rôti, pommes de terre bouchon et tomates confites, sauce forestière.

OU

Salimboca de volaille fermière, risotto d'épeautre aux pointes d'asperges, espuma de parmesan.

OU

Duo de veau, le carré rôti, le ris poêlé au beurre noisette servi en croustade aux morilles et pointes d'asperges, pesto et jus corsé au thym.

OU

Cromesquis d'épaule d'agneau confite, polenta crémeuse au Beaufort, fricassée de fèves et jus corsé au thym.

OU

Souris d'agneau braisée au thym, tomate et ail confit, polenta crémeuse au Beaufort, jus corsé au thym.

OU

Carré d'agneau rôti au thym, mousseline de pommes de terre à la truffe, pointes d'asperges au lard, coulis de persil aillé et jus corsé.

OU

Filet de bœuf, croustade d'échalote confite et petits légumes, sauce périgourdine.

OU

Joue de bœuf confite, pommes de terre écrasées à la ciboulette, carotte fondante et sauce Mondeuse.

Les desserts au choix

Pavlova aux fruits rouges : Meringue, chantilly et fruits.

OU

Finger framboises pistaches.

OU

Jeu de chocolats : Moelleux, fondant et croquant.

Les Rhodos

OU

Fraîcheur d'Orient : Amande, citron et fleur d'oranger. (Demi-sphère)

OU

L'Igloo des Rhodos : Crème légère marron, biscuit joconde noisette.

OU

Le Cèpe des Rhodos

OU

Un Sapin en forme de cône : Meringue, mousse mascarpone, noisette, ganache chocolat.

OU

La Tarte Myrtille des Aravis : présentée comme un écrin.

OU

Cake d'Amour : Gâteaux à étages façon naked cake - Supplément possible suivant complexité.