

Menu Pompadour

Prix :62,00€

Entrée

Marbré de foie gras à la chutney de saison, jeunes pousses de tetragone huile noisette et pignons torréfiés

OU

Aumônière de foie gras, lit de pommes à la vanille de Madagascar et amandes effilées

OU

Saint Jacques sauce safranée et jeunes poireaux confits (de mars à sept. 2€ht)

OU

Oeuf cocotte aux morilles & toasts à l'huile de truffe

OU

Feuilleté aux champignons shiitake pleurotes et morilles et son mesclun

****

Plat chaud

Médaillon de filet de boeuf sauce périgourdine, gratin Dauphinois et ses légumes de saison

OU

Filet de veau braisé, pommes mitraille miel et thym tombée de fèves et carottes fanes

OU

Suprême de pintade en cuisson 80° au duo de pleurotes et shiikate, gratin Dauphinois et sommité de choux fleurs

OU

Canon d'agneau rôti en croûte d'herbes, crème de patates douces confites et tian de l'Iman Bayaldi

OU

Filet de bar rôti à l'unilatéral, riz parfumé aux petits légumes de saison et sa sauce vierge

OU

Risotto d'épeautre aux petits légumes de saison (plat végétarien)

****

Les Erables

Fromage

Accompagné de pain de campagne, pain aux raisins et aux noix

****

Buffet de dessert

Tarte aux fruits de saison

Tarte citron meringuée

Passion Framboise

Fraisier

Duo de Praliné

Royal chocolat (ganache chocolat, croustillant praliné)

Paris Brest