



Menu Champagne

Prix :39,60€

Entrée

Clafoutis de pétoncle au beurre de blancs de poireaux

OU

Tartare de saumon au salpicon de mangue et roquette à la graine de sésame

OU

Pressé de foie gras de canard aux figues et mouillettes grillées

Dos de canard à la plancha polenta au lait de coco et curry, griottine de Roseval

OU

Mille-feuilles de pièce de veau aux queues d'écrevisses risotto aux cèpes

OU

Calissons de dorade à la badiane glacé de tomates, rattes sifflets vapeur

Fromage

Terrine de roquefort aux poires frisées fines

Dessert

Cascadine d'entremets sur socle délices trois chocolats et framboisiers

OU

Croque en bouche décoré (3 choux/pers.)

Petits pains empereur, pain aux noix tranché