



## Menu à composer

Prix :49,00€

### Les entrées

Salade de tomates anciennes, burrata, pesto et basilic

Oeufs parfait, velouté de champignons à la truffe, de s de chorizo et croutons

Rillettes de saumon à l'estragon, crème tartare, toasts à l'ail et huile d'estragon

Velouté de carottes, noix, crème de straciatella, carottes rôties et pickles de moutarde

Gambas marinées au vinaigre de riz, miso, ail, gingembre, citron et crème de poireaux

Foie gras façon terrine, puree de pommes, crumble fumé et réduction de vinaigre balsamique (supplément 7 euros)

Terrine d'agneau aux olives, crème d'aubergines aux épices et tomates séchées

\*\*\*\*

### Les plats

#### Les viandes

Suprême de volaille

Filet mignon de porc

Cœur de rumsteak cuit à basse température

Paleron de bœuf cuit 24 h

Noix pâtissière d'agneau cuit à basse température (Supplément 5 euros)

#### Les sauces, viandes

Jus de volaille réduit infuse au romarin

Sauce aux morilles

Sauce au poivre

Jus de viande réduit au porto et aux truffes

\*\*\*\*

## Les poissons

Dorade

Filet de bar

Lieu Noir

Saumon

Esturgeon (Supplément 5 euros) Skry (Supplément 3 euros)

## Les sauces, poissons

Sauce Florette

Sauce beurre blanc aux agrumes

Sauce hollandaise à la sauge et au piment d'Espelette

Sauce aux herbes, ail, citron

## Les garnitures, poissons & viandes

Gratin de pommes de terre avec sa tapenade d'olives noires

Escalope de polenta, crème à l'ail frais, tomates cerises confites.

Écrasé de pommes de terre aux herbes

Purée de pommes de terre truffée et salade de pousses croquantes

Lasagnes de légumes

Risotto de légumes de saison

Tortilla de patates douces et épinards Zaalouk frais (Caviar d'aubergines épicé avec des légumes et basilic)

\*\*\*\*

## Les desserts

### Nos entremets

Royal Chocolat

Douceur vanillée

Fruits rouges

Passion et noix de coco

St Honoré