



Dîner à l'assiette

Prix :45,00€

Dîner à l'assiette avec service (A définir)

Menu vin d'honneur (6 pièces/pers) + entrée + plat + fromage ou dessert ou buffet de mignardises - 65€TTC/
pers

Menu entrée + plat + fromage ou dessert ou buffet de mignardises - .54€TTC / pers

Menu entrée + plat - 45€TTC / pers

Entrée au choix

Foie gras cuit à basse température au Monbazillac, chutney de figues (+5€)

OU

Tartare de saumon au gingembre et pommes Granny Smith

OU

Salade végétarienne : quinoa, pois chiches, betterave, persil et vinaigrette à l'orange

OU

Velouté de potimarron et panais, copeaux de champignons rôtis et éclat de châtaigne

OU

Cappuccino de champignons à l'huile de truffe, tuile de parmesan

OU

Raviole de betterave à la fête, salade de roquette et multi graines

OU

Éclair gourmand à la langoustine et œuf de truite, chantilly au citron vert et ciboulette

OU

Aumonière de saumon fumé, épinard, ricotta, citron et persil

Le trou normand (+3,00 €)

Pommes / Calvados

Plats au choix

Gambas rôties, rizotto aux légumes de saison et parmesan, émulsion au cumin

OU

Dos de cabillaud cuit au four, tian de légumes et émulsion à la citronnelle

OU

Magret de canard rôti au miel, gingembre, polenta crémeuse aux légumes croquants

OU

Suprême de volaille à l'estragon cuit à basse température et son quinoa gourmand aux légumes croquants

OU

Filet de daurade, caviar de courgette au pesto de roquette et légumes de saison

OU

Noix de Saint-Jacques rôties, lentilles corail au lait de coco et herbes fraîches (de octobre à mai) (+5€)

OU

Plat végétarien au choix

Risotto aux légumes, champignons, ciboulette et parmesan

OU

Gnocchis et légumes poêlés de saison aux herbes fraîches

OU

Curry de patate douce, pois chiches au lait de coco et coriandre

Le Fromage (+5€)

Assortiment de 3 fromages : Brie de Meaux, Comté AOP 12 mois, Sainte Maure de Touraine AOP et ses petits pains

ET

Boule de pain

Buffet de gourmandises

Verrine panna cotta fruits rouges

Fondants au chocolat

Verrine ch'tiramisu aux spéculoos

Brochette de fruits frais à la menthe

Nos desserts servis à l'assiette

Fondant au chocolat et fruits rouges, meringues croustillantes

OU

Tartelette au citron meringuée

OU

Minestrone de fruits exotiques à la coriandre et son sorbet citron, tuile au sésame

OU

Panacotta aux fruits rouges et éclats de spéculoos

OU

Entremet aux poires caramel

OU

Pavlova aux fruits rouges et chantilly au citron vert

OU

Croquant aux 3 chocolats