

Menu Murano

Prix :69,00€

Amuse-bouche

***

Tartine de bœuf séché et ricotta
Crème brûlée au foie gras et gelée de porto
Tempura de gambas à la savora
Tataki de saumon au sésame

***

Entrées

***

Cromesquis de foie gras
Saumon gravelax au raifort et cresson
Mousseline de volaille aux cèpes
Terrine de foie gras, fleur de bière

***

Trou normand

***

Sorbet pomme et Calvados
Sorbet framboise et vin pétillant

***

Plats

***

Filet de turbot rôti, purée calico et croquette de risotto
Médaillon de veau sauce vin jaune
Carre d'agneau bayaldi de légumes
Filet de canette, pressé de pommes de terre au conté

***

Fromages

***

Assiette de 3 fromages normands
Macaron pomme garni de brillat savarin

***

Desserts

***

Assiette gourmande
(crème brûlée, mille-feuilles aux fruits de saison et entremet aux trois chocolats)
Noisette en croquant et son infusion arabicca
Pomme, vanille et caramel sur un sablé breton
Fondant au chocolat au coeur ivoire
Pyramide de macarons (4 pièces/personne)*
Pièce montée traditionnelle en choux (4 pièces /personne)*

***

Boissons

***

Bourgogne Aligoté (1 bouteille pour 5)
Cour de Seguin Médoc (1 bouteille pour 4)
Eau plate et gazeuse (1/4 L)
Café, thé