



Menu à composer soi-même

Entrées froides

Ratatouille légumes et bœuf, jus basilic

Mille feuilles de sarrasin et saumon fumé maison, crème aneth et wasabi

Concombre confit, salsa de légumes exotique et crevettes

Tartare de daurades

Foie gras de canard au muscat, chutney de saison

Crème brûlée au foie gras

Langoustines rôties au sarrasin, tartare exotique et espuma de blé noir

Chair de tourteau et crème d'asperge, façon cappuccino

Tartare de Saint-Jacques, pointe de caviar d'Aquitaine

Entrées chaudes

Ratatouille légume et bœuf, jus basilic

Velouté ou gaspacho de saison et sa chips de pain

Noix de coquille de st jacques snackées

Raviole ouverte aux champignons, crème lardée et chips de Serrano

Risotto cèpes ou morilles, chips de jambon cru

Mousseline de patates douces au épices, noisette

Raviole ouverte aux fruits de mer, jus aux coquillage

Thon mit cuit aux 4 épices et chutney d'aubergine

Capuccino de langoustines et croûtons à l'herbe

Plats

Suprême de pintade farci aux champignons, jus corsé, polenta aux olives et légumes croquant

Mignon de porc farci au chèvre, tomates et pommes grenailles

Magret de canard sauce au poivre, courgette au caviar d'aubergine, sablé au poivre vert

Suprême de poulet fermier farci au foie gras de canard maison, écrase de pomme de terre à l'huile de truffe

Filet de canette laqué au sirop d'érable et séchouan, écrasé de pomme de terre, shiitakés et légumes croquants

Pavé de cabillaud rôti sur peau, jus aux coquillages, petits pois à la sarriette et oignons

Filet de lieu jaune, coulis de crustacés risotto crémeux, légumes croquants

Fromages

Trio de fromages affinés, mesclun de jeunes pousses

Samossa de brie aux amandes torréfiées et miel, mesclun de jeunes pousses

Chavignol sur brioche perdue, chutney de figues, mesclun de jeunes pousses

Plateau de 4 fromages affinés, mesclun de jeunes pousses

Desserts

Fraisier

Framboisier

Poire pochée aux épices et croquant chocolat

Tarte au citron déstructurée

Comme une tatin pomme poire