



Menu Saphir

Prix :41,50€

Entrée

Ardoise du sud-ouest : Gésiers confits-magret séché-foie gras Maison le tout sur lit de Mesclun assaisonné à l'huile d'olive et vinaigre Balsamique

OU

Terrine de foie gras Maison cuit basse température sur son toast de pain grillé agrémenté de son chutney aux figues, de sa fleur de sel & de son poivre noir concassé

OU

Caviar d'aubergines & sa ricotta au piment d'Espelette façon crumble Oriental

Poisson

Risotto aux saveurs d'Asie garni de palourdes & amandes

OU

Noix de Saint-Jacques à la plancha sur son lit de légumes

Plat

Emincé de magret de canard sauce aux figues en compagnie de son crémeux de polenta & sa poêlée de légumes

OU

Souris d'agneau rôti & son jus corsé au thym accompagné de son véritable gratin dauphinois & sa poêlée de légumes

OU

Tournedos de bœuf sur sa galette de pommes de terre & sa poêlée de Girolles

Fromage

Farandole de fromages : Cabécou, bleu, brie, Ramier roux

Dessert

Entremet abricots romarin

OU

Croustillant praliné recouvert de mousse chocolat & de glaçage cacao 70%

OU

Délice de Macaron vanille & ses framboises fraîches