



Menu Gourmet

Prix :86,00€

Entre e au choix

Lucullus de Valenciennes maison et son confit d'oignons Ravioles de Lotte sur une cr me de langoustines, fondue de poireaux

Guirlande de gambas, saumon gravelax, perles roses, avocats

Duo de Saint-Jacques et gambas a  la cr me fume e de homard (3 suppl/ pers)

Enrubanne  de saumon fume  au tartare d'avocats, tomates, crevettes, tandoori au citron vert

Plat au choix

Craquant de canard en feuille de brick, printanie re de le gumes, un le ger parfum d'orange

Souris d'agneau confit de cuisson 7h au jus de romarin, pure e au beurre fac on Robuchon et sa jardinie re de le gumes.

C ur de faux filet origine France, nuage de be arnaise, explosion de le gumes de saison et petites grenailles.

Dos de cabillaud, poche , beurre blanc aux agrumes, garniture de le gumes, poe le e des sous-bois, pure e maison.

Fromages

Duo des alpages : cabe cou et crouton amande, fruits secs et jeunes pousses

Trio de fromages sur lit de salade Brie chaud au romarin en feuille de brick

Grand Buffet de fromages : suppl ment de 4   : Nous consulter

Dessert au choix

Panache  de deux ga teaux en pr sentation (voir choix en annexe),

3 « boules de neige » et 1 ga teau au choix : Fraisier, Framboisier, Saveurs Exotiques, Craquant au chocolat,

Pie ce monte e nougatine (3 choux /pers, vanille, cafe , chocolat : 2 parfums au choix) (suppl 4 /pers),

Le Moulin d'Artres

Grand buffet de desserts (suppl : 6€/pers),

Café, thé ou infusion