



Menu à composer

Prix :35,00€

Les entrées

Ceviche de bar aux agrumes et salade d'herbes (supplément - 3€),
Velouté ou gaspacho de légumes de saison et mini bruschetta,
Oeuf parfait et garniture de saison,
Panisse frit, aïoli et vierge parfumé à l'anchois,
Carpaccio de boeuf, parmesan, câpres et croûtons à l'huile d'olive (supplément - 5€)

Les plats

Quasi de veau cuit à basse température, et jus de veau,
Magret de canard servit rosé, sauce vin rouge (supplément - 5€),
Filet de boeuf grillé au Kamado, sauce vin rouge (supplément - 5€),
Ballotine de volaille farcie aux herbes ou champignons (selon saison), jus de volaille,
Filet mignon de porc rosé, jus de porc au chorizo,
Dos de lieu jaune nacré, sauce beurre blanc citronné (supplément - 5€),
Filet de maquereau au Kamado, sauce vierge,
Queue de lotte roulée, cuisson à basse température, sauce beurre blanc citronné (supplément - 5€),
Filet de dorade snacké, sauce vierge,
Pavé de cabillaud cuit au beurre noisette, sauce vierge

Les garnitures

Pommes de terre grenaille rôties à l'ail et au thym,
Poêlée de légumes de saison (supplément champignons - 2€),
Gratin de coquillettes à la mimolette extra-vieille (supplément truffe - 5€),
Risotto au safran,
Polenta croustillante chorizo (supplément truffe - 5€)

Les desserts

Mousse au chocolat, tuile au grué de cacao,

Les Salons d'Anthouard

Tarte aux fruits de saison, chantilly à la fève de Tonka,
Crème brûlée à la vanille mexicaine,
Fruits de saison en 2 façons : Tartare et gaspacho,
Fondant au chocolat et crème anglaise