

Menu des « Merveilles »

Prix :65,00€

Entrée

Langouste & gambas rôties sur lit exotique

Ou

Avocat & agrumes finger de foie gras

Ou

Risotto aux légumes de saison accompagné de ses légumes croquants

****

Plat

Volaille contisée à la marmelade de girolles, mille feuilles d'aubergine & Mousseline de patates douce, sauce vin jaune

OU

Jarret de veau, écrasé de charlotte à l'olive taggiasche & jeunes légumes glacés

OU

Filet de bar poêlé, risotto d'orzo nacré au basilic, tian provençal, émulsion champagne

****

Dessert

Pièce montée & cascade d'entremets (Fraisier, framboisier, bavarois coco yuzu, charlotte aux fruits, cheesecake royal chocolat...)

La palette du pâtissier : 6 pièces sucrées par personne

Macarons, panacottas, brochettes de fruits frais, tartelettes spéculoos ganache chocolat noir, sablés breton dôme façon tarte tatin & petits fours sucrés

Dessert à l'assiette

Dôme chocolat croustillant praliné, crème anglaise « maison » & brochette de framboises

****

Boisson soft à discrétion