

Menu « Elégance »

Prix :75,00€

Entrée

Ravioles printanières de veau émulsion à la truffe

OU

Alternance de saumon fumé & saumon gravlax, gastrique à la mangue, chantilly au kumbawa

OU

Royal de mozzarella, gambas glacées aux épices thaï, velouté d'asperges vertes

OU

Ravioles de burrata, tagliatelles de légumes & tuile parmesan

****

Plat

Dos de daurade rôti, minestrone de légumes de saison, purée de petits pois & asperges fraîches, sauce homardine

OU

Noix de veau rôti au sautoir, tartelette éclatée de jeunes tomates à la compotée d'oignons rouges, polenta crémeuse, jus aux olives taggiasche

OU

Magret de canard de Challans, confit de jeunes carottes & navets safranés, mousseline de brocolis et courgettes, jus court relevé balsamique

OU

Effiloché de joue de bœuf au foie gras poêlé, brunoise forestière, jus corsé au tanin de Bordeaux

****

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 spéculos 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