Menu « Prestige »

Prix :80,00€

Entrée

Déclinaison de foie gras, croustillant de pain noisettes, chutney de figues & gelée de fraises

OU

Carpaccio de Saint-Jacques mariné citron caviar, mesclun de légumes

OU

Croquants tartare de saumon en verrine rafraîchie d'un sorbet citron, verdure & tuile sésame

****

Plat

Demi-homard rôti, piment d'Espelette, piperade de poivrons au thym & riz sauvage

OU

Pavé cœur de bœuf façon Rossini, grenailles à l'ail fumé, feuilleté forestier au caviar d'oignons, jus bordelais

OU

Canon d'agneau au miel de thym citron, palet de pommes de terre sarladaises, poêlée De cèpes & petits légumes croquants, jus d'agneau corsé

****

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