



## **Formule à la carte**

Prix :35,00€

### **Entrée**

Lingot de foie gras de canard aux senteurs d'un vin chaud, brioche dorée

**OU**

Carpaccio de daurade sur lit de tourteau, façon rémoulade, bergamote, fromage blanc, caviar de hareng

**OU**

L'œuf parfait à 64°C, mousse de pomme de terre, girolles en persillade, copeaux de cécina, crumble parmesan et émulsion au riesling

\*\*\*\*\*

### **Sorbet (supplément 1,50 € par personne)**

Radis noir, gel passion, arrosé au rhum vieux

**OU**

Poivron rouge, gel framboise, arrosé framboise sauvage

**OU**

Potimarron, gel vanillé, arrosé au whisky

\*\*\*\*\*

### **Plat**

Suprême de volaille jaune en croûte d'herbes, variation autour du salsifis, Pomme Anna, jus au Porto rouge

**OU**

Fondant de veau cuit 10 heures, légumes anciens en textures, gnocchis au potimarron

**OU**

Le canard en trois façons : un nem d'effiloché de cuisse de canard confite, crémeux de carotte à l'orange

Le magret et son jus relevé au gingembre

Un tartare de canard, dés de foie gras, bouillon à la livèche

\*\*\*\*\*

**Notre incontournable buffet de fromages (supplément 5 € par personne)**

Accompagné de fruits de saison dans tous leurs états (séchés, frais, chutney, etc.)

\*\*\*\*\*

**Desserts (supplément de 6,50 € par personne)**

Buffet de mignardises et verrines gourmandes

**OU**

Dessert à l'assiette (variation autour d'un chocolat grand cru ou assiette exotique)