



ÉLÉGANCE

Prix :59,90€

ENTREE FROIDE OU CHAUDE - À DÉFINIR

Assiette Terre & Mer (Foie gras, Saumon Gravlax, Confit du Moment)

Chaud-froid de Foie Gras, Gelée légère de Fruits de Saison

Trilogie autour du Saumon, Gravlax, Carpaccio et Tartare

Vitello Tonnato, Veau Basse Température Crème de Thon au Yuzu & Tapenade d'Olives Noires

Trilogie de Saint Jacques, Purée de Panais & Émulsion d'Agrumes

Pavé de Sandre en croûte de Chorizo, Petites Coques & Jus parfumé

Filet de Truite, Sauce Matelote au Vin rouge et Oignons fondants, Tarte de Légumes

Croustillant de Polenta, Légumes Confits & Émulsion de Parmesan*

PAUSE GLACÉE "MOUSTACHE"

- Parfum à définir selon vos envies

PLATS AU CHOIX

Filet Mignon de Veau en croûte d'herbes, jus réduit et garniture de saison

Millefeuille de Filet de Bœuf basse température, échalotes confites au Pinot noir

Souris d'Agneau confite sept heures, jus d'herbes et légumes fondants

Volaille de Bresse, sauce crème et morilles

Risotto Crémeux au Safran, Copeaux de Truffes*

FROMAGE - Bruschetta de St Marcellin au miel ou Duo de Fromages affinés, Meslun Vinaigrette de Framboise

DESSERT AU CHOIX

Tartare de Fraises, Vinaigre balsamique et éclats de pistache

Tartelette Citron, Ganache Chocolat & Confit de Mandarine

Un Chef à la Maison!

Forêt Noire Revisitée, Croustillant Chocolat

St Honoré Moderne, Biscuit Croquant Caramel & Crème Vanille Bourbon