



## Menu Aphrodite

Prix :49,00€

### Entrée

**Croustillant des océans** : Saumon gravlax aux herbes fraîche sur son sablé aux céréales, crémeux de homard, jeunes pousses et légumes croquant

OU

**Le foie gras** : Médaillon de foie gras de canard maison ; gelée au sauternes et sel de guérande. Coulis de mangue vanillé

\*\*\*\*

### Plat chaud

**Tournedos de filet de veau** Origine france sauce périgourdine (sauce foie gras de canard et truffes noires) ou châteaubriand de bœuf charolais français cuisson basse température aux morilles ou filet de dorade en écailles de courgettes et bisque d'écrevisses et 2 garnitures au choix

\*\*\*\*

### Fromages

Boite en bois de fromages affinés de nos régions accompagnés de confiture et de pains tranchés spéciaux fabriqués par nos boulangers

### Desserts