Formule "Gourmet" – Menu Le Faubourg

Prix :74,90€

**Apéritif :
Champagne & apéritif (martini, porto, pastis)
Soft drink (coca, jus de fruit, eaux plates et pétillante), et Cocktail de fruit sans alcool maison
4 amuses bouches par personnes

**Boisson :
Côte du Rhône ou Chardonnay - à discrétion
Eaux plates et pétillantes - à discrétion
Café ou thé - à discrétion

***Entrées :

Les Carottes fanes, glacées au sirop d'érable, yaourt citron menthe, houmous au cumin,

huile de coriandre, câpre

ou

La Burrata crémeuse, caviar d'aubergine à l'ail, poire rotie au miel et romarin, figue et noisette

ou

Le Saumon gravelax, aux saveurs asiatique, crème cheese citron cebette, oignon rouge acidulé

***Plats :

Les Pâtes du Vexin, risoni au lait d'amande et butternut, tomate cerise rôtie au balsamique,

féta, pesto, noisette

ou

La Volaille Farcie à l'ail des ours et comté, butternut rôtie, jus de viande, yaourt citronné

ou

Le Saumon en pavé cuit sur la peau, embeurré de pomme de terre, myrtille, choux rouge vinaigré, fumé de poisson crémé

***Desserts :

Le Riz au lait coco, compotée de coing à la cannelle, coco torréfiée, ciboulette

ou

Le Cheesecake base biscuit spéculoos,confiture de grenade et segment d’agrume

ou

La Tatin au caramel au beurre salé, crème d’Isigny à la vanille