



## Menu Emeraude

### Les Apéritifs

Kir pétillant, whisky, gin, vodka, softs et 6 pièces de cocktails

Transparence de daïkon, petit kouloubiac

Gambas rôties au curry, caviar d'aubergine

Larme de Bresaola, citron confit

Champignon de Paris, crème de morilles

Bille d'agneau au sésame (pièce chaude)

Cromesquis de légumes d'hiver (pièce chaude)

\*\*\*\*

### Les Entrées

Saumon glacé, chou rouge et betteraves, gel d'orange sanguine

Noix de Saint-Jacques, royale de chou-fleur, vinaigrette aux épices jaunes

Petit bocal tradition de foie gras mi-cuit, confit d'oignon au vin rouge, brioche dorée maison

Supplément de 4,40€ TTC par convive

Palet de butternut, segments d'agrumes, cacahuètes grillées, tuile de pain

\*\*\*\*

### Les plats

Turbot rôti, radicchio à la flamme, mangue et avocat, sauce mousseline

Filet de bœuf, pommes Anna, ravioles de butternut

Quasi de veau, pomme rubinette, mendiant, carottes, jus de veau

Légumes d'hiver, zéphir de fanes de radis, nuage de raifort

\*\*\*\*

### Le plateau de fromages

\*\*\*\*

## Les desserts

Fleur de chocolat croustillant, muesli tonka, mousse chocolat

Palet d'agrumes, biscuit vanille, tuiles croustillantes, gel mandarine

Croustillant de poire et yuzu, crémeux et glace à la vanille

\*\*\*\*

## Les vins

Blanc : Pouilly fumé AOC Domaine Franck Millet

Rosé : Côte de Provence – Grande cuvée rosé BIO – Château Real Martin – A la demande

Rouge : Médoc – Cru Bourgeois – AOC – Château La Cardonne

\*\*\*\*

Café & Eaux minérales

\*\*\*\*

## Menu enfant

Non modifiable

## L'entrée

Salade de pâte Fregola, émincé de dinde et courgettes

## Le plat

Suprême de volaille, purée de pomme de terre

## Le dessert

Moelleux au chocolat glace vanille