



Composez votre menu !

Quelques idées d'entrées, de plats et de desserts proposés dans nos menus ...

Idées d'entrées ...

Croustillant de saumon mariné puis fumé maison, chantilly wasabi et caviar de hareng.

**

Foie gras de canard laqué au caramel de cumin, carotte confite, écume à l'huile d'olive.

Quelques plats ...

Dos de cabillaud en croustillant de blé noir, petit épeautre comme un risotto, nage verveine-citronnelle.

**

Lotte en croustillant citron-coriandre, légumes sautés au wok, émulsion lait de coco-curry vert et chorizo ibérique

**

Canard d'ici cuit rosé sur la peau, ketchup de betterave, composition de petits légumes de saison.

**

Filet de veau cuit basse température au bacon, polenta au parmesan, petit légumes et jus de rôti.

Des desserts à l'assiette ...

Tarte sablée amande aux framboises, nuage à la rose, balsamique, sorbet litchi-vanille.

**

Pastilla au chocolat noir grand cru, sorbet passion, caramel au beurre salé, nuage de lait et mendiants.

**

Pêche blanche rôtie sur son noyau, réduction de jus d'agrumes et crème glacée aux grains de vanille.

**

Nage de fruits rouges aux parfums de vin chaud, crème glacée aux grains de vanille bourbon