



Menu aux saveurs Européennes (service à table)

Prix :45,00€

ENTRÉE

Velouté de châtaignes truffé, mousse de foie gras & éclats de noisettes torréfiées

La châtaigne fondante, profonde et boisée, rencontre la truffe dans un mariage d'exception. Une quenelle de mousse de foie gras, légère comme un nuage, vient fondre délicatement à la surface, tandis que les éclats de noisettes torréfiées apportent ce craquant inattendu qui éveille tous les sens.

PLAT

Filet de bœuf Wellington en croûte feuilletée dorée, jus au vin rouge réduit, gratin dauphinois & haricots verts

Le filet de bœuf, cuit à la perfection en son écrin de pâte feuilletée dorée, révèle un cœur rosé et fondant, enveloppé d'une duxelles de champignons aux herbes. Le jus au vin rouge, réduit longuement, enrobe chaque bouchée d'une profondeur soyeuse. En accompagnement, un gratin dauphinois à la crème fraîche du terroir, et des haricots verts croquants.

DESSERT

Wedding cake vanille & framboise + Crème brûlée à la fleur d'oranger — fine croûte caramélisée, cœur crémeux parfumé

Un gâteau de mariage tout en délicatesse : génoise moelleuse à la vanille Bourbon, garnie d'une crème diplomate légère et d'un coulis de framboise légèrement acidulé. Recouvert d'un glaçage lisse ivoire, décoré de fleurs fraîches comestibles.