



Menu a titre indicatif 2 : emotion culinaire inoubliable

Prix :60,00€

Menu à 60 €

Les entrées

Gravlax de saumon blinis vinaigrette à l'orange crème légère aux zeste de citron vert glace yuzu

Ou

Tartare de thon à l'asiatique, coriandre gingembre sauce soja

Méli-mélo de légumes croquants cacahuète torréfié

Ou

Tataki de bœuf au pistou basilic pistache copeaux de parmesan tomate confite crumble pistache

Ou

cremeux de champignons oeuf parfait copaux de champignons huile de noisette éclats de foie gras

Les plats viandes

Filet de veau cuit basse température sauce aux morilles

Suprême de volaille farcie à la truffe déclinaison autour de la carotte

Ou

Jus corsé gratin dauphinois brisure de truffe légumes de saison rôti

Ou

filet de canette cuit basse temperature jus corsé aux fruit rouges

Mousseline de pommes de terre aux herbes légumes confits

Les plats poissons

Dos de cabillaud dans l'esprit d'un aioli légumes croquant

Ou

Pavé d'esturgeon illusion caviar beurre blanc citronné oeuf de poissons

Crèmeux chou-fleur en déclinaison

Ou

Tournedos de saumon farce fines aux crevettes

Les desserts

royal chocolat praliné

Ou

Framboisier creme diplomate a la vanille

Où

Entremet exotique mangue et coco