

Menu 47€ HT

Prix :47,00€

Cocktail 5 pièces/pers

****

Entrées

Complicité de canard et foie gras, vinaigrette de pignons de pain

OU

L'asperge en duo verte et blanche, crémeux de Délice de Bourgogne, agrumes en 2 états et oeufs de caille pochés

OU

Mi-cuit de saumon ½ sel sur carpaccio de fenouil aux agrumes et yuzu

****

Plats

Ballottine de volaille fermière « label rouge », coeur de mangue et jus doux

OU

Filet de cabillaud parfumé au sel légumes d'été et mousseline de courgette jaune

OU

Pièce de boeuf confite 11 heures, bonbon de foie gras et son écrasé de pomme de terre aux châtaignes et huile de truffe

****

Fromages

Assortiments de 3 fromages

OU

Fromage Chaud (Brie chaud au miel sur croûtons)

****

Desserts

Fusion de tatin aux pommes et crème brûlée

OU

Fondant mi-cuit tout chocolat, glace pistache

OU

Mille feuilles chocolat intense, crème onctueuse de pistache

OU

Ananas rôti et flambé au Grand Marnier, segment d’agrumes et glace citron vert