

Menu 58€ HT

Prix :58,00€

Cocktail 5 pièces/pers + Kir

****

Entrées froides

Déclinaison autour du foie gras, fruit de saison flambé et pain d'épice

OU

La poêlée d'escargots en feuilleté, fondu de poireaux au ras el hanout et ses croûtons

OU

Pannequet de tartare de saumon et dorade, crème de savora

****

Viandes

Filet mignon de veau au romarin, jus réduit et huile de truffe

OU

Dos de cabillaud rôti en écaille de pomme de terre, crème safranée

OU

Carré de porc ibérique mariné aux épices cajun, cassolette de gnocchis à la crème de truffe

****

Fromages

Brie de Meaux affiné au calvados et pomme flambées

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