



Menu Éléance - Basse saison - Novembre à Mars

Prix :109,00€

Apéritif, vin d'honneur

Champagne, une bouteille pour 4 pers

8 pièces par personne

Sodas / jus de fruit / Alcool apéritif type Ricard, Whisky, martini

Entrées

Découverte de trois saumons (tartare, rôti, fûmé)

Tartare de légumes, quinoa, et crème de chèvre

Tartare de Saint-Jacques et écrevisses.

Terrine de foie gras, confiture de rhubarbe et brioche

ET

Filet de bar, compotée d'oignons au vin de framboise

Croustillant de saumon à la champenoise

Cassolette crouillante de Saint-Jacques

Plat

Suprême de pintadeau, farci au foie gras, au jus de truffe

Pavé de canard, miel de romarin, piment d'espelette

Filet de bœuf aux cèpes

Médailon de veau, sauce girolles.

Fromages

Saint Marcellin chaud sur lit de salade

Brie aux noix, sur lit de salade

Desserts

Une grande génoise, avec une mousse au parfum de framboise, fraise, chocolat-griotte ou coco-mangue selon les saisons

OU

Une pièce montée de choux (+3 €/personne)