



Menu 4 plats - Entrée, poisson, viande, fromage - Dessert par le pâtissier de votre choix

Prix :59,50€

Les entrées

Chèvre frais au poivre noir, betterave et huile de noix

Foie gras mi-cuit & chutney de figues, jeunes pousses

Brioche rôtie & homard au citron vert, façon lobster roll

Tartare de champignons à l'ail et au persil, chips jambon de pays

Les poissons

Poelée de gambas, petits légumes croquants, persillade au citron

Filet de daurade ou de bar poêlé, huile d'aneth et vierge d'agrumes ou sauce au beurre blanc

Saumon, tagliatelles de légumes & beurre blanc

Médaille de lotte, sauce américaine, risotto fregola sarda

Dos de cabillaud, risotto de céréales et pimiento, huile d'herbes

Les viandes

Médaille de filet de veau, sauce aux cèpes

Magret de canard aux cinq baies, sauce périgéenne

Poitrine de porc confite, sauce calvados

Agneau rôti à la provençale

Accompagnements : petits légumes de saison ou tomate confite, gratin dauphinois ou écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Les fromages

Trio de fromages, selon la sélection