



Menu 5 Plats - Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

Prix :65,50€

Les entrées

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

Tartare de St jacques et homard, purée de céleri rave aux truffes

Thon teriyaki, purée d'avocat à la coriandre et légumes au vinaigre balsamique blanc

Les poissons

Dos de cabillaud risotto de céréales, huile de chorizo

St Jacques rôties sauce au cidre, pâtes en l'encre de sèche

Saumon, tagliatelles de légumes & beurre blanc

Poêlée de gambas, petits légumes croquants, persillade au citron

Les viandes

Médailon de filet de veau, sauce aux truffes

Magret de canard aux cinq baies, sauce périgueux

Agneau rôti à la provençale

Pièce de boeuf et foie gras poêlé, sauce périgourdine

(supplément de 5 euros pour filet de boeuf)

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

Les desserts

Le trio de desserts, selon la sélection

Certains produits sont sous réserve d'approvisionnement en fonction de la saison