Menu Formule Excellence

Ce menu est donné à titre indicatif. D'autres options seront possibles.

L'apéritif

Cocktail open bar champagne, alcools & softs et 8 pièces cocktails 1h

Champagne Mumm Cordon Rouge

***

Nos entrées

Filet de caille, caviar d'aubergines, émulsion verveine

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto safrané

Céleri au lait d'amande et cube de saumon mariné

Duo de foie gras, mi-cuit et poêlé, figues fraîches et chutney

***

Plat poisson

Filet de rascasse, tatin de légumes et sauce vierge

Filet de dorade, risotto à l'encre de seiche et palourdes, jus del piquillos

Filet de bar, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tomate rôtie

***

Plat viande

Carré d'agneau en croûte d'herbes, tian de légumes et pommes Anna

Filet de bœuf, crémeux wasabi et légumes de rivières, jus court

Suprême de pintade fermières crémée aux morilles, asperges vertes et pommes Anna

***

Nos desserts

Sphère chocolat et crème mascarpone, fruits du moment

Moelleux à la châtaigne, crème comme un mont blanc

Tarte citron revisitée, sorbet wasabi

***

Le vin

Vin rouge et vin blanc

Blanc : Chablis 1er cru Vaugiraut

Rouge : Saint Emilion Grand Cru – Château Vieux Labarthe