Menu 2025

Prix :62,00€

Entrée froide

Craquant de foie gras aux graines de courge & cranberries sur ses amandes grillées, crème de vinaigre balsamique saveur orange et fève de tonka
Lingot tartare impérial au saumon, Saint-Jacques et Saint-Pierre & crème de vinaigre saveur framboise et combava
Duo de saumon gravlax & tataki de thon, salade wakamé, crème onctueuse et perles de ponzu

Entrée chaude

Dahl de lentilles corail aux épices douces & son cabillaud aux graines de sésame, sauce beurre blanc yuzu
Aumônière de Saint-Jacques au beurre mariné leche de tigre, poêlée d'orge perlé, légumes verts & edamame
Filet de Saint-Pierre sur son risotto crémeux au pesto & sauce hollandaise

Plat

Filet de canette farci au foie gras & jus de rôti
Pavé de veau & jus de rôti
Suprême de volaille & jus de rôti
Tournedos de magret de canard & jus de rôti
Filet de bar & sauce homardine

Garnitures : écrasé de pommes de terre à la truffe & mille-feuille aux légumes colorés

Fromage

Brique de Saint-Marcellin rôti sur son ananas caramélisé (chaud)
Coulommiers fondu sur son pain pitchou aux graines & coulis de caramel poivré (chaud)
"La classique" trilogie de fromages froids : brie, chèvre & Saint-Nectaire

Nos fromages sont servis avec leur mesclun de jeunes pousses & petits oignons frits

Dessert

"Café gourmand"

Verrines tiramisu crème de salidou & éclats de noix de pécan

Cheesecake chocolat & passion

Feuillantine aux fruits rouges

Chou crème caramel, couronné de chocolat au lait sur son coulis de caramel au beurre salé & éclats de praliné

"L'excellence des mariés" +3€00/pers ; Au Petit Prince d'Étel, relais dessert international

Le chococrack

Le Saint-Goustan