



Menu Gourmand

Prix :85,00€

Vin d'honneur

Réductions salées (6 au choix)

Nid d'oeuf de Caille

Crevette aux Fines Herbes en Habit de Radis Blanc

Animation (en bar)

Atelier œuf brouillé à la truffe

Atelier foie gras flambé

Boissons soft

Entrées :

Tomates anciennes, sauce romesco, burrata, pickles d'oignons rouges

Thon rouge mi-cuit, haricots verts, fèves et brocolis au vinaigre de xérès

Plats

Magret de canard rôti à la betterave multicolore et velours de courgette

Filet de daurade royale, émulsion ratatouille chorizo, marmite de légumes provençaux

Desserts

Chocolat dulcey, figues rôties, sorbet cassis

Trilogie de desserts (fantastik fruits rouges, gaspacho fraise/abricot, opéra revisité)