

Menu à emporter

MENU A 25 €
PAR PERSONNE

Mise en bouche

Macaron foie gras,
Verrine mousse guacamole
tomate confite
Croque-monsieur saumon

Tiramisu de châtaignes
et champignons

Pintade sauce thym et ail,
polenta feta et olive
et son mélange de légumes verts

Cornet de brie aux noix

Le royal caramel,
craquant feuilletine ganache amère
et mousse caramel chocolat.

MENU A 30 €
PAR PERSONNE

Mise en bouche

Velouté d'asperges chips de Serrano,
Brochette de St Jacques
Macarons chèvre oignons

Foie gras aux pruneaux
mariné au porto accompagné de
ses tartines de pain d'épices

Filet de rouget posé sur son tartare
de légumes sauce tomate

Ou

Magret de canard sauce griotte
accompagné de sa poêlé de légumes
d'antan et de sa purée de châtaignes

Nems de munster au cumin

Le bourgogne (délice vanille, cassis)

MENU A 35 €
PAR PERSONNE

Mise en bouche

Opéra foie gras,
Briochin de saumon, Maki de crabe

Duo de chèvre avocat
accompagné de son saumon fumé
et de sa vinaigrette mangue passion

Saint Jacques

Accompagnées de son risotto
de petits légumes sauce au lard

Ou

Filet de bœuf Rossini sauce vin rouge
aux champignons des bois,
grenailles rôties et tomates confites

Paille de chèvre aux pommes

Dôme chocolat blanc fruits rouges