

M E N U

MENU A 30€ PAR PERSONNE

Mises en bouche :

Macaron de foie gras / Verrine de
champignon / Cuillère de gambas
rôtie

Entrée :

Velouté de potimarron accompagné
de lardons
et de son foie gras

Plat :

Merlu sauce Crémant de Loire
et ses petits légumes glacés

Fromage :

Nem de camembert accompagné
d'une compotée de fruits

Dessert :

Bûche façon Bounty : génoise
chocolat,
mousse chocolat et glaçage chocolat

MENU A 36€ PAR PERSONNE

Mises en bouche :

Sucette de foie gras / Thon en gravlax,
condiment de Raifort / Velouté de panais

Entrée :

Tartare de saumon et sa crème de Yuzu

Plat :

St Pierre sauce truffée et son écrasé
de pomme de terre à la truffe

OU

Poire de bœuf rôtie, sauce Anjou
accompagnée
de sa poêlée de champignons et grenailles

Fromage :

Trio de fromages (Ossau Iraty, Coulommiers,
Chèvre cendré) & Mesclun

Dessert :

Bûche samouraï : mousse chocolat ivoire,
cœur caramel et son macaron caramel

MENU A 42€ PAR PERSONNE

Mises en bouche :

Brochette de St Jacques et sa mousse de lait
/ Royal de foie gras au café / Cassolette de
fenouil croquant et sa dorade

Entrée :

Le duo terre et mer : foie gras
et son médaillon de homard

Plat :

Filet de bar rôti, risotto de coques
et sa sauce safranée

OU

Filet mignon de veau sauce foie gras
et sa poêlée de légumes d'antan

Fromage :

Brie truffé et son mesclun à l'huile de noix

Dessert :

Bûche à l'abricot noisette : crémeux
d'abricot
et ganache chocolat noisette