

Menu printemps été

Tartare de Saumon aux asperges et agrumes

Ou

Salade niçoise revisitée : Mi- cuit de thon, bavarois de tomate, espuma à l'anchois, julienne d'haricots mange-tout

Ou

Carpaccio de veau aux asperges et copeaux de Foie Gras

—

Filet de Rouget grillé, tartare de légumes à la Pomme verte, jus acidulé

Ou

Filet de Bar rôti, tatin de légumes du Sud, pesto et coulis de poivron

—

Magret de canard à la réglisse, légumes verts croquants, mousse de céleris

Ou

Carré d'agneau et sa sucette aux épices orientales, roulade de courgette, caviar d'aubergine et tourelle de pomme de terre nouvelle

—

Soupe de fraises à la pistache

Ou

Pêche pochée à la verveine citron et glace à la lavande

Le menu avec une entrée, plat, dessert au prix de 38,50€

Le menu avec 3 mises en bouche du moment, une entrée, plat, dessert au prix de 44,00€

Le menu avec 3 mises en bouche du moment, deux entrées, plat, dessert au prix de 49,50€

Menu Automne Hiver

Salade de Magret fumé aux noisettes, pommes caramélisée et copeaux de Foie Gras

Ou

Panna Cotta de chou-fleur et crevettes grises

Ou

Carpaccio de Saint Jacques parfumé à la vanille et fève de Tonka

—

Croustillant de volaille, salade de mangue à la coriandre et sirop d'érable, jus corsé

Ou

Saint-Jacques snackées, chicons confit au gingembre et espuma à l'huile de noix

—

Magret de canard à l'orange et romarin

Ou

Filet pur de cochon de lait légèrement saumuré sauce à la moutarde violette

Ou

Civet de Marcassin et garnitures de saison

—

Crumble poire et chocolat Ou Carpaccio d'ananas et pesto de menthe

Le menu avec une entrée, plat, dessert au prix de 38,50€

Le menu avec 3 mises en bouche du moment, une entrée, plat, dessert au prix de 44,00€

Le menu avec 3 mises en bouche du moment, deux entrées, plat, dessert au prix de 49,50€

Menu de chasse

Terrine de gibiers aux fruits secs, salade aux noix

Ou

Carpaccio de biche parfumé à la noisette

—

Soupe de cèpes et Foie poêlé

Ou

Cannelloni de canard sauvage aux champignons des bois, Embeurré de chou vert

—

Gigue de biche au chocolat (filet+5€), poire airelles, chiconette, duo de mousse et pomme darphin

Ou

Filet de Lièvre sauce arlequin, purée de butternut, poêlée de châtaignes et cornes sautées

—

Moelleux au chocolat glace à la noisette

Ou

Croquant au chocolat blanc, mousse de Macarons et fruits exotiques

Le menu avec une entrée, plat, dessert au prix de 41,80€

Le menu avec 3 mises en bouche du moment, une entrée, plat, dessert au prix de 46,20€

Le menu avec 3 mises en bouche du moment, deux entrées, plat, dessert au prix de 51,70€