

Menu 58,00€

(hors boissons)

LES ENTRÉES 17€

- Ravioles de tourteau au curry et tandoori, purée d'avocat, salade d'herbes et jus de crustacés.
- Velouté de potimarron légèrement parfumé à la truffe, brisure de châtaigne et croûtons dorés.
 - Foie Gras de canard mi-cuit, chutney du moment, brioche aromatisée à la sarriette.
- Suggestion du moment.



LES PLATS 32€

- Noix de Saint Jacques rôties, mousseline de patates douces et déclinaison d'épinards, beurre blanc aux algues Wakamé.
- Filet de bœuf Simmental, poêlée de grenailles et champignons de Paris, artichauts poivrade, sauce morilles.
- Foie de veau poêlé façon Rossini, gâteau de pommes de terre aux cèpes et truffe petits légumes gourmands, glace de viande au Madère.
 - Suggestion du moment.



LES DESSERTS 14€

- Profiteroles croustillantes à la vanille de Madagascar, chocolat Caraïbes.
- Mont-Blanc revisité, crème vanille Ivoire, insert poire, éclat marron glacé.
- Baba au rhum au thé Earl Grey, crémeux à l'orange, caramel praliné noisette.
 - Assiette de fromages.
 - Suggestion du moment.

Prix affichés en TTC – Service compris

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »