

A P É R I T I F

Coupe de champagne & amuse-bouches



E N T R É E A U C H O I X

Cappuccino de Saint-Jacques, fondue de poireaux, espuma de cèpes
Mi-cuit de foie gras de canard maison, chutney à la rhubarbe, madeleine au sarrasin
Kouloubiac de saumon, beurre monté à la nantaise, fines herbes



P L A T A U C H O I X

Dos de bar rôti au curry, algues marines, coco de Tarnes, crémeux de crustacés
Noix d'entrecôte « Angus », jus corsé à la truffe noire, risotto de petit épeautre aux champignons
Magret de canard traditionnel, réduction à l'orange, grenailles rôties à la fleur de sel de Camargue



F R O M A G E S

Assiette de fromages affinés (En option +8€)
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)



D E S S E R T A U C H O I X

Douceur de chocolat blanc, cœur de vanille, biscuit de Savoie,
éclats de noisettes, coulis de fruits exotiques
Poire façon Belle Hélène, sabayon aux fruits de la passion
Pépité tout chocolat, crémeux à la fève de Tonka



B O I S S O N S I N C L U S E S

1/2 bouteille d'eau minérale
1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge)