



Menu à 45€

*-Dôme de magret fumé au chèvre frais de l'Argonne,
vinaigrette aux fruits secs*

Ou

*-Bavarois d'avocats et sa saladinne de crevettes et pamplemousses roses,
quelques feuilles de sucrine*

Ou

*-Fondant de foies blonds et écrevisses Patte Blanche,
leurs têtes en jus de presse*

-.-.-.-.-.-

-Lasagne de bar d'élevage au fenouil, coulis de tomates confites

Ou

*-Dos de brochet poché et désarété, écrasée de pommes de terre,
beurre Maître d'Hôtel*

Ou

*-Filet mignon de porc pané au sésame, poêlée de légumes façon Wok,
jus « Thaï »*

Ou

*-Tournedos de canard rôti laqué aux Biscuits Roses de Reims,
nems de chou vert*

-.-.-.-.-.-

Fromages frais et affinés

-.-.-.-.-.-

*-Ravioles d'ananas et pruneaux marinées aux épices douces,
sorbet noix de coco*

Ou

-Terrine d'agrumes du moment à la gelée de grenadine, sorbet citron-basilic

Ou

*-Le gâteau au chocolat crousti-fondant à ma façon,
crème anglaise à la vanille*