



Menu à 52€

-Compression de pommes et foie gras, roquette au vinaigre de cidre

Ou

-Ravioles de saumon fumé par nos soins farcies fromage frais et fines herbes

Ou

-Tartare de bar d'élevage à la cacahuète grillée, soja croquant, crème de Wasabi

-.-.-.-.-

-Filets de rouget cuit à l'unilatéral, galette de pommes de terre, crème de thym frais

Ou

*-Filet de carrelet gratiné comme une tomate provençale,
fine ratatouille, coulis légèrement anisé*

Ou

-Filet de dorade royale laqué au gingembre, légumes marinés à la Japonaise

-.-.-.-.-

*-Blanc de volaille fermier farci aux champignons,
sauce Albufera et crapiauds de pommes de terre*

Ou

*-Filet mignon d'agneau, poêlée d'artichauts
et gnocchi réalisés par nos soins, jus au pistou*

Ou

*-Râble de lapin rôti à la moutarde, ses cuisses en marmelade,
galette de carottes fondantes*

-.-.-.-.-

Fromages frais et affinés

-.-.-.-.-

*-Tartare de mangue et ananas rôti aux fruits de la passion,
sorbet cacao aux parfums de clou de girofle*

Ou

*-Charlotte aux Biscuits Roses de Reims
et mousse au Marc de Champagne, quelques grains de raisins*

Ou

*-Millefeuille croquant au chocolat noir, mousse au chocolat blanc,
glace au lait*