



Menu à 65€

-Tartare de homard Breton, saveur pommes vertes et son émulsion

Ou

-Tarte fine aux escargots et écrevisses Patte Blanche, coulis de persil

Ou

*Duo Fines de Claires et betteraves rouges,
émulsion iodée et quelques grains de caviar d'Aquitaine*

-.-.-.-.-

*--Médallions de lotte farcis aux crevettes roses, ravioles d'artichauts,
vinaigrette jaunes d'oeufs*

Ou

-Langoustines rôties, mousseline Dubarry au beurre noisette, jus de crustacés

Ou

*Filet de turbot cuit à l'unilatéral, cassolette de légumes de saison,
émulsion au beurre fumé*

-.-.-.-.-

*-Filet de boeuf sur le grill, tarte fine aux échalotes confites,
sauce aux vins rouges des Coteaux Champenois*

Ou

*-Médallion de porc ibérique lardé au chorizo,
millefeuille de légumes provençaux et jus piquant*

Ou

*-Brochette de ris de veau cuite meunière,
méli-mélo de pommes de terre Grenaille et champignons, sauce au vin jaune*

-.-.-.-.-

Fromages frais et affinés

-.-.-.-.-

-Coque au chocolat noir et crème-glace aux Biscuits Roses, cascade de litchi

Ou

-Entremet au chocolat Grand Cru au cœur de vanille façon « crème brûlée »

Ou

-Panna Cotta au yaourt de brebis, saladin de fruits de saison