

Menu à 48€40 TTC avec 1 entrée
Menu à 58€80 TTC avec 2 entrées

Amuses bouches chauds et froids 4 pièces par personne (Champagne à votre charge)

Entrée au choix :

- Marbré de foie gras et viande des grisons, son chutney d'abricots aux baies roses
- L'Assiette Terre et Mer : Foie gras et son petit pain brioché chutney de cerises noires au vinaigre balsamique, Saumon fumé et sa crème fouettée aux herbes et son blinis
- Duo de Saumon : l'un tranché au naturel, l'autre fumé à chaud aux épices douces, blinis et sa crème fouettée aux herbes
- Brochette de noix de saint jacques, scampis sur une embeurrée de choux verts sauce saint-jacques

Plat au choix :

- Filet mignon de veau cuit en basse température, jus crémé aux morilles
- Aiguillettes de volaille fermière farcies aux tomates confites, jus au romarin
- Magret de canard sauce au miel et vinaigre balsamique
- Duo de filet de veau et filet de bœuf sauce crémeuse aux morilles

Duo de nos régions sur un mesclun de jeunes pousses au vinaigre de Reims

Dessert au choix :

Gâteau personnalisé :

- Bavaois chocolat blanc et fruits exotiques
- Entremet croustillant feuillantine chocolat noir
- Fraisier (en saison)
- Bavaois aux fruits rouges, Charlotte aux poires et biscuits roses de Reims
- Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

Possibilité d'une Pause glacée avec un supplément à 2€60 TTC par personne)

Sorbet Citron vert et Limoncello

Sorbet framboise au Ratafia

Sorbet Cerise au Kirsch

Boissons :

- Côtes de Gascogne Maison TARIQUET *une bouteille pour 4*
- Bordeaux rouge *une bouteille pour 4*
- Eau plate en 1,5l *une bouteille pour 4*
- Café

