

Menu à 43€90 TTC

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

Entrée au choix :

- Bloc de foie gras de canard du Sud Ouest, chutney d'abricots aux baies roses, petite brioche
- 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
- Filet de Dorade royale sur une julienne de légumes sauce beurre blanc
- Cocotte de noix de saint jacques, scampis, écrevisses, aux petits légumes sauce Chablis

Plat au choix :

- Filet mignon de veau cuit en basse température, jus crémé aux morilles
- Aiguillettes de volaille fermière farcies au foie gras et morilles, jus truffé
- Noisette de selle d'agneau rôti au basilic et à l'ail doux, jus crémé
- Filet de bœuf rôti sauce crémeuse aux morilles
- Dos de saumon sur une poêlée de carottes, jus de veau aux épices

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

Dessert au choix :

Gâteau personnalisé :

- Charlotte aux poires et son coulis de fruits rouges
- Fraisier ou Framboisier (en saison) et son coulis de fruits rouges
- Mélodie aux trois chocolats et sa crème anglaise
- 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 grenade et rhum blanc

Sorbet framboise au Ratafia

Sorbet pêche au Ratafia

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

