



Suggestions de menus – Printemps / Eté

Menu à 36,50 €

Mise en bouche

ଓଓଓଓ

Velouté de céleri à la julienne de saumon fumé
Selle d'agneau farcie aux pignons de pin et basilic frais, polenta gratinée
Terrine d'agrumes au Muscat, sauce au thé

Menu à 43,50 €

Mise en bouche

ଓଓଓଓ

Carpaccio de Saint-Jacques à la rémoulade,
de céleri et pommes vertes
Dos de cabillaud aux pointes d'asperges
Crème brûlée à la pistache et nougatine aux éclats de noisettes

Menu à 41,00 €

Mise en bouche

ଓଓଓଓ

Terrine de queue de bœuf au foie gras, salade de pissenlits
Magret de canard farci aux giroles, jus lié au Porto
Kouglof glacé à la souabe

Menu à 45,50 €

Mise en bouche

ଓଓଓଓ

Salade de suprême de caille fumé et melon
Jambonnette de volaille farcie au foie gras, jus simple au Verjus et raisins
Gratin de fraises Amaretto, glace à la vanille

Menu à 46,50 €

Mise en bouche

ଓଓଓଓ

Bar rôti à la fleur de thym, fenouil confit au citron vert, jus mousseux de crustacés
Mignon de veau en robe de jambon, jus tomaté à la sauge, polenta gratinée à l'italienne
Omelette norvégienne aux fruits confits

Menu à 49,00 €

Mise en bouche

ଓଓଓଓ

Mille-feuille de tomates confites au crabe dit tourteau
Filet de bœuf façon Rossini, sauce bordelaise
Profiteroles glacées à la vanille, sauce au chocolat et éclats de noisettes

Menu à 69,00 €

Mise en bouche

ଓଓଓଓ

Consommé royal
Papillote de loup de mer aux asperges, jus Noilly Prat
Granité au thé et citron vert
Carré de veau farci au filet de bœuf, printanière de légumes, jus de veau au Porto
Symphonie gourmande autour d'un fruit du verger selon saison

Menu à 77,00 €

Mise en bouche

ଓଓଓଓ

Balluchon de saumon fumé à la mousseline de céleri, asperges tièdes
à la crème de cerfeuil
Filet de sandre aux petits légumes
Sorbet de pamplemousse rose au Champagne
Duo de filets mignons de veau et bœuf aux deux sauces
Mille-feuille chocolaté aux fruits exotiques