

Menu Dégustation

à 35 €

Entrées

Le Pressé de Foie Gras et Jarret Confit,
Marmelade d'Oignons au Gingembre

Ou

Les Gambas Croustillantes, Espuma Crustacés Curry, Sauce Sésame

Plats

Les Rougets Barbets en Papillote de Lard, Rizotto aux Pétales de Parmesan

Ou

Le Filet Mignon de Porc, Graine de Moutarde, Galette de Courgettes

Le Plateau de Fromages et Chèvres à l'Huile d'Olive de Cabrières

Les Douceurs

Menu Gourmet

Entrées

Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit en 2 Façons au Pain d'Epices,
et 5 Baies, Chutney de Figs aux Raisins Secs,
Compote de Pommes au Piment d'Espelette

Ou

Le Gâteau de Brochet et Queues d'Ecrevisses,
Jus de Crustacés Safrané au Poivre Rose

Plats

Le Filet d'Omble sur Fondue de Jeunes Poireaux,
Coulis de Pommes de Terre au Jus de Truffes

Ou

Le Cœur de Filet de Bœuf Poêlé,
Sauce Foie Gras et Cèpes, Bintjes Muscadées

Le Plateau de Fromages et Chèvres à l'Huile d'Olive de Cabrières

Les Douceurs