

## Menu Gourmand a 30 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en Bouche

Terrine de caille , canard , griotte , chutney de fruits et pain au lait  
Déllice de foie gras pomme coings pain de campagne tranché  
Tataki de thon frais chiffonnade de sucrine coulis estival



Pavé de Rumsteak Français crème de moutarde a l'ancienne  
Dos de cabillaud sauce chablis  
Mignons de porc Français braisé sauce melon

Paris Brest revisité st Nicolas  
Crème onctueuse passion coco , tuile fruit de la passion  
Clafoutis Amaretto cerise tonka sauce caramel framboise

\*\*\*\*\*

## Menu Saveur a 39 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Saumon frais en Gravlax crème ciboulette financier tomate miel et vinaigre  
Déclinaison de melon ( glace , soupe mentholée , frais et muffin )  
Cassolette d'escargots légumes frais crème ail noire crumble persillé

Sorbet

Cotriade de Mathieu sauce beurre Blanc au sancerre  
Rognons de veau sauce Bénédicte griotte  
Magrets de caille sauce orange Grand Marnier



Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements  
Mille feuille de crêpes ananas frais et coulis exotique  
Déclinaison d'orange ( glace , carpaccio , crémeux , financier , coulis )  
Pêche fraîche melba chantilly pécan caramélisée



\*\*\*\*\*

## Menu Prestige a 49 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Ceviche de daurade gingembre râpé , crevettes géantes décortiquées , mesclun aux herbes sauce cocktail  
Foie gras de canard Français cuit maison , chutney de fruits et magret fumé maison  
Palette d'entrées  
( Saumon gravlax , Foie gras maison , Tataki de thon , muffin )

Sorbet

Turbot farcie coulis d'écrevisses Pouilly fumé  
Ris de veau braisé , Médoc Puy Vallon senteurs de la Forêt  
Filet de bœuf Français réduction échalote Mercurey



Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements  
Tiramisu framboise brownies pistache et coulis  
Parfait glacé fraises crème anglaise rose des sables  
Coupe des îles Champagnisée Curaçao bleu

20 JUN 2024