

EXCELLENCE

AMUSES-BOUCHE ET APÉRITIF

Coupe de Champagne *Moët & Chandon* (12,5 cl)

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney de mangue et raisins secs
Mignon d'agneau, taboulé de choux fleur, pâtes d'herbes
Saumon écossais accompagné de focaccia au basilic
Ravioles ouvertes de crabes
Velouté de petits pois à la menthe poivrée, chèvre frais 🌱

PLATS

Noix de Saint-Jacques, risotto de patates douces, crème d'algues
Pavé de cabillaud, tagliatelles à la tomate, sauce à la cardamome
Filet de bœuf, royale de petit pois, jus de veau
Magret de canard poêlé, pomme Anna, sauce au miel et citron
Risotto de riz noir, coriandre et tomates confites 🌱

TRIO DE FROMAGES DE SAISON AOP

DESSERTS

Douceur chocolatée et son croustillant sésame
Entremet exotique
Alliance vanille fraise
Trilogie de sorbets exotiques 🌱
Nage de fraises au basilic, glace au fromage blanc 🌱

Café ou thé & Cognac VSOP « Martell »



VINS AU CHOIX

Mouton Cadet - Réserve Graves (blanc)
Crozes Hermitages -La Rollande (rouge)
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 bouteille d'Evian (75 cl) pour 2 personnes
Ou 1 soft (33 cl) pour 1 personne

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

Végétarien 🌱

