

EXCELLENCE

AMUSES BOUCHE & APÉRITIF

1 Coupe de champagne (12,5 cl)

ENTRÉES

Foie gras caramélisé fumé, baguettine toastée
Cuisses de grenouilles à la persillade, petits croûtons
Saumon mariné au miel & aneth, mélimélo de légumes croquants
Suprême de cailles, concassé de courgettes, tomates & jus de cuisson
Velouté de citrouille, brisures de châtaignes & croûtons 🍴

PLATS

Châteaubriand, duchesses de patates douces et mini légumes, sauce poivre
Gambas, riz rouge de Camargue & crème galanga
Souris d'agneau, quinoa au beurre & jus corsé
Filet de bar, pipérade crème balsamique
Gnocchi de pommes de terre, crème de champignons à la tomate & légumes
croquants 🍴

TRIO DE FROMAGES DE SAISON AOP

DESSERTS

Sphère yuzu passion 🍴
Moelleux praliné, crème anglaise
Délice chocolat au lait, croustillant d'arachides
Panna cota caramel, poire vanillée
Dôme aux marrons

Café ou thé & cognac VSOP « André Petit »

VINS AU CHOIX

(1 bouteille pour 2 personnes)
Menetou Salon, Le Prieuré des Aublats
Crozes Hermitages -La Rollande

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 🍴

