

MENU PRESTIGE

ENTRÉES

Le foie gras en fleur de Paradis

Foie gras en forme de fleur, salade de chou pointu à la mélasse de grenade, piment d'Espelette et pain au levain toasté

OU

Tourteau-avocat en fine gelée de crustacé, tuile à l'encre de seiche

Rémoulade de tourteau avocat, gelée de crustacé en voile, pomme granny Smith, mélange de cress : shizo, radis cress et fleur de capucine

OU

Œuf cocotte, châtaignes et émulsion truffée

Œuf bio cocotte, champignons et châtaignes, bouillon de poule infusé de truffe blanche

PLATS

Dos de cabillaud cuit au citron vert, ragoût de moules et haricots plats au curry

Dos de cabillaud cuit aux zestes de citron vert, haricots plats, moules et jus de moule, lait de coco et curry jaune, chou-fleur jaune et feuille de shizo

OU

Médallions de lotte façon Cotriade et légumes de saison

Médallions de lotte cuit à l'huile, pommes de terre grenaille et poireau fondant, Butternut, oignons grelots, soupe de poisson

OU

Le Paradis Wellington « servi-saignant »

Filet de bœuf, duxelles de champignons de Paris, cecina (jambon de bœuf), pomme de terre, feuilletage qui enferme le tout. Cuit au four, servi saignant, jus de bœuf au porto

DESSERTS

« Tenue Blanche »

Dessert parfumé citron et verveine

OU

« Grogardise »

Dessert en forme de canon fraise et vanille, un peu de chocolat parfumé à la framboise

Menu Automne /Hiver 2022/2023 – Signé Guy Savoy, chef 3*