

Menu Printemps-Eté

Diner - 20h30

Entrées (au choix)

Terrine de foie gras de canard, chutney de cerises, toast de pain de campagne
Cassolette d'escargots printanière, crème de poireaux aux fèves et champignons de Paris
Dos de saumon mi-fumé, salade de fenouil et artichauts poivrade
Fraîcheur de tourteau, avocat au piment d'Espelette, pommes vertes et céleri

Plats (au choix)

Filet de bar aux coques, asperges vertes, émulsion d'huile d'olive à la coriandre
Filet de bœuf poêlé, purée de pommes de terre truffée, oignon farci au caviar d'aubergine
Canard en trois façons, cocotte de légumes
Quasi de veau rôti, jardinière de légumes aux giroles

Fromage

Fromages du jour affinés par notre maître fromager « la Ferme d'Alexandre »

Service Etoile ou Elégance : en remplacement du dessert ou en supplément (5€)

Service Premier : Comté affinage 18 mois

Desserts (au choix)

Abricots et pêches, crème chiboust pistache
Concerto au chocolat, crème vanille
Bostock fruits rouges, sorbet framboise
Vacherin dragée rose, cerises poêlées

Nos desserts sont des créations de la Maison Lenôtre

Service Étoile

Emplacement selon disponibilité en tables rectangulaires (de 2 à 8 personnes maximum).

Kir au Blanc de Blancs et feuilletés au fromage, Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier*, AOP Corbières Domaine Georges Bertrand*, eau minérale et café

*Une bouteille (75cl) pour 4 personnes

LES MENUS SONT DONNES A TITRE INDICATIF, LE CONTENU
POUVANT ETRE MODIFIE SANS PREAVIS

MENU VALABLE DU 1ER AVRIL 2016 AU 30 SEPTEMBRE 2016