

# **Menu Belle Epoque**

*(sous réserve de modification)*

Mise en Bouche

## **Entrées**

Pressé de Foie Gras Maison à la Noisette Cazette, Déclinaison de Poires, Gel Citron, Tuile de Pain d'Epices de Frédérique Lalos, Jeunes Pousses

*Ou*

Saumon fumé de la Maison Fumaison en Sashimi, Tarama au Tobiko Wasabi, Cream Cheese Acidulée, Blinis

*Ou*

Œuf Bio Parfait, Façon Meurette, Champignons, Poitrine de Cochon, Sauce Vin Rouge

## **Plats**

Filet de Veau Cuit au Sautoir, Tartelette aux Potimarrons Confits, Châtaignes Caramélisées, Amandes Torréfiées, Jus Parfumé à la Fève Tonka

*Ou*

Filet de Turbot Rôti au Beurre, Gnocchis de Pomme de Terre Maison, Laitue en Différentes Textures, Fumet Crémé au Combawa

## **Desserts**

Poire à la Façon de la Belle Hélène, Robe Chocolat au Poivre de Tanzanie

*Ou*

Dans l'Esprit d'un Baba, Savarin Imbibé à la Manzana, Pomme Granny Smith, Ganache Montée au Sarrasin

Boisson : 1/2 Bouteille de Champagne Laurent Perrier

***(Menu végétarien/végétalien sur demande)***