

Menu Gourmet

49 euros TTC

Coupe de Champagne, 3 pièces salées/pers

Risotto moules et crevettes aux artichauts

Sashimi de saumon fumé au château, mousseline de Wasabi

Terrine de foie gras maison, chutney de fruits secs

Tartare de St Jacques et St Pierre, douceur de mangue

...

Pavé de coeur de Rumsteak aux cèpes, pressé de légumes

Gigot d'agneau de 7h, gratin de pommes de terre au coeur coulant

Caille farcie au foie gras, compotée de panais

Filet de bar au beurre blanc, riz sauvage

...

Dôme de chocolat, crème brûlée

Ivoire mangue et passion

Vacherin vanille framboise

Moelleux au chocolat

Quincy (1/5), Bordeaux Roquefort (1/3), eaux minérales, café

En option

Assiette de 2 fromages: 4 euros TTC

Assiette de 3 fromages: 5 euros TTC

Menu comprenant 1 entrée, 1 plat, 1 dessert identiques pour l'ensemble du groupe