

MENU PREMIUM

55€
PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

1 coupe de bulles et 2 amuse bouche

- Pyramide de homard en gelée, pointe de caviar Français, tuile croustillante
- Chaud froid de foie gras de canard, crème balsamique et chutney de fruits
- Ravioles de St Jacques et saumon, crème de crustacés et cappuccino aux herbes
- Profiteroles aux deux foies gras, sauce aigre douce et poires pochées

POUR SUIVRE

- Brochette de noix de St Jacques et gambas, sauce vierge, polenta en deux façons
- Mignon de veau rôti, jus aux morilles, pomme darphin et tartelette de minis légumes
- Filet de bœuf en inclusion de foie gras, pommes grenailles au romarin, réduction aux cèpes et minis légumes
- Filet de canard façon Rossini, pomme Anna, petit farci de légumes
- Bar doré avec sa raviole tomate tourteaux, tagliatelles de légumes au basilic
- Filet de sandre poché au thym, royale de légumes, écrasé de pommes de terre

POUR CONTINUER

- Duo de fromages d'Auvergne

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Entremet chocolat noir framboise, coulis de fruits rouges et crumble rubis
- Aumônière aux pommes poires flambées au Calvados, coulis de vin rouge de région
- Croustillant chocolat blanc framboise, crème à la praline rose

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Nous vous remercions de composer UN MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives ou de laisser notre Chef de cuisine choisir. Il élaborera un menu adapté pour les régimes alimentaires «spéciaux» (ex. allergie).