

MENU BLACK JACK

39€

PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

- Aumônière de St Jacques façon Bretonne, beurre blanc aux agrumes
- Opéra foie gras, poire, pain d'épices, croustillant de pain aux figes
- Entremet de légumes du soleil, socca croustillante et crème aux accents du Midi
- Suprême de volaille laqué au sirop d'érable, poivre de Séchuan, risotto tomate citron confit

POUR SUIVRE

- Pavé de Lieu jaune, crème à l'estragon, risotto à l'encre de seiche et petits légumes
- Escalopée de saumon glacée au jus vert, fenouil acidulé cru à l'aneth
- Suprême de volaille fermière d'Auvergne farcie au foie gras, écrasé de pommes de terre aux senteurs de Provence
- Veau au chorizo et à l'estragon, royale aux deux légumes et pomme Anna

POUR CONTINUER

Sur demande :

- Duo de fromage 4,5€TTC
- Trio de fromage 5,5€TTC

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Gourmandise aux fruits rouges
- Feuillantine au Chocolat et sa crème anglaise à la cannelle
- Soufflé glacé au Grand Marnier

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).