

MENU BACCARA

45€

PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

- Pressé de foie gras, magret fumé, pommes Granny Smith, tuile croustillante
- Tartare de saumon aux herbes aromatiques, mini brochette de St Jacques grillée, roquette légèrement citronnée
- Aumônière croustillante de gambas sur son lit de mesclun
- Rafrachie de tourteaux sous une tuile corail, asperges et bisque corsée

POUR SUIVRE

- Brochette de noix de St Jacques et gambas, sauce vierge, polenta en deux façon
- Filet de dorade royale poêlée, accompagné de sa crème de crustacé au basilic, fondue de poireaux et risotto
- Carré d'agneau pané au muesli, polenta crispy et petits légumes
- Quasi de veau poêlé, réduction thym citron, pomme de terre confite, et samoussa tomate oignon
- Pavé de bœuf poêlé, croustillant de sésame, pomme Anna et mini légumes glacés aux herbes

POUR CONTINUER

- Duo de fromages d'Auvergne

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Vacherin revisité à l'Amarena et son coulis de fruits rouges
- Croustillant chocolat blanc framboise, crème à la praline rose
- Poire rôtie au vin rouge, crème vanillée

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).