

MENU DÉLICE

ENTRÉE / PLAT / DESSERT (OU FROMAGE) 44€
SUPPLÉMENT 4€ AVEC LE FROMAGE

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT(OU FROMAGE) 34€

PLAT UNIQUE 20€
HORS SUPPLÉMENT

LES ENTRÉES

Le Tartare de Thon Rouge au Couteau, Agrumes et Avocat, Crémeux Acidulé

Les Croustillants de Langoustines et Caviar d'Aubergine, Coulis de Crustacés

Les Balluchons de Saumon Fumé Farcis au Crabe Frais, Mayonnaise aux Herbes Fraiches

La Trilogie « Gourmande » de Foie Gras de Canard : Torchon, Poêlé et Raviole (+6€)

LES POISSONS ET LES VIANDES

La Lotte, Beurre Tomaté et Agrumes, Riz Thaï et Ravioles de Langoustines

Le Poulpe Grillé à l'Ail, Crémeux Chorizo et Risotto façon "Paëlla"

La Navarin de Homard et Coquillages aux Petits Légumes, Tagliatelles Fraiches aux Herbes (+5€)

Carré d'Agneau Rôti dans son Jus de Cuisson, Poêlé de Shiitaké et Pommes de Terre Grenaille

Le Filet de Bœuf au Foie Gras de Canard Poêlé, Purée Maison Truffée

La Beuchelle de Rognons et Ris de Veau aux Morilles, Tagliatelles Fraiches (+6€)

LES DESSERTS ET LES FROMAGES

La Pavlova de Fruits Rouges et sa Soupe de Fraises Fraiches

La Trilogie de Desserts Chocolatés : Petit Liégeois, Profiterole et Mi-Cuit Chocolat

L'Ananas Rôti à la Crème de Pistache, Sorbet Passion

La Tarte du Moment

Le Café (très) Gourmand de notre Pâtissier (+2€)

Le Soufflé Chaud au Grand-Marnier (+3€)

L'Assiette de Fromages Affinés et Chèvre Chaud, Salade de Saison