

MENUS 2022-2023

MENU Festif / 41€p.p Entree+Plat ou Plat+Dessert 33€p.p

** ENTREE **

Chiffonnade de Boeuf, Copeaux de
Parmesan, Vinaigrette au vieux Balsamique
ou

Tartare de Saumon Frais, Crème Raifort
ciboulette, Petite Saladette

** PLAT **

Pavé de Cabillaud basse température, Riz
Sauvage, Sauce Fleurette Ciboulette,
Légumes de Saison
ou

Pièce du Boucher Grillée (Boeuf), Sauce
Béarnaise Maison, Pommes de Terres Confites,
Wok de Légumes

** DESSERT **

Moelleux au Chocolat et Boule de Glace
au Lait d'Amande

MENU Passion/ 52€ p.p.

** ENTREE **

Poêle de Scampis Minute,
Saladette Vinaigrette Miel-Citron
ou

Crémeux de Risotto à la Truffe Noire
Parfumé de Grana Padano

** PLAT **

Medaillon de Veau façon Gremolata,
Jus de Veau, Pommes de Terres grenailles,
Légumes de Saison
ou

St Jacques Lardée Snackée fondue d'Endives,
Tomates Cerises Confites,
Riz Basmatique Parfumé

** DESSERT **

Tartelette individuelle au Citron de Menton
Meringuée,

MENU Gourmand / 64€ p.p.

** ENTREE **

La Symphonie autour du Saumon
(Tartare, Gravlax et Fumé)

ou

Polenta Grillée Chevauchée de Chiffonade,
Jambon San Daniele aux deux Pestos

** PLAT **

Dos de Saumon rôti à la plancha,
Sauce Vierge, Pomme Cocotte Safranée
Légumes Confits

ou

Suprême de Volaille Fermière au Foie Gras
Jus Truffé, Pommes de Terre,
Fricassée de Légumes

** DESSERT **

Feuillantine aux Poires, Crème Chiboust
et son coulis

MENU Végétarien / 38€ p.p.

** ENTREE **

Nougat de Chèvre en Bûchette,
Petite Saladette

ou

Carpaccio de Cèpes

** PLAT **

Veggie & Vegan Burger, Galette de Quinoa,
Pousses d'Épinard, Tomates, Tofu

ou

Crèmeux de Risotto rapé de Pecorino Romano,
Tomates Cerises Rabelais Confites

** DESSERT **

Gaufrette de Liège, Glace Fraise,
Chantilly maison, Chocolat Chaud