

Menu à 36 €

Pour entamer...

Feuilleté de volaille aux champignons, sauce crème
Petits crottins de chèvre gratinés, mesclun et tomates confites
Cannelloni de saumon fumé au crabe
Salade Périgourdine (Magret fumé et foie gras)

Ensuite...

Filet de merlu en Bayaldi
Gigot d'agneau en persillade, gâteau de pomme de terre aux champignons
Suprême de volaille au piment d'Espelette
Daurade rôtie, jus au balsamique, polenta moelleuse

Fromage...

Assortiments de fromages et son mesclun de jeunes pousses (+7€/pers)

Pour couronner...

Émotion chocolat
Tartelette citron meringuée
Bavarois passion et son coulis
Tarte Tatin, boule de glace vanille

Prix en ttc comprenant les eaux minérales, le vin et les cafés

Menu à 49 €

Pour entamer...

Trio de gambas au gingembre, vinaigrette thaï
Mille feuilles de tomates, crème de chèvre à la ciboulette
Fondant d'artichaut au crabe, sauce cocktail
Salade d'asperge, viande de grisons aux herbes fraîches

Ensuite...

Filet mignon de porc aux épices, gratin dauphinois
Pavé de thon à la citronnelle, tagliatelles de légumes
Dos de cabillaud aux olives, caviar de brocolis
Entrecôte grillée, pommes de terre fondantes

Fromage...

Assortiments de fromages et son mesclun de jeunes pousses (+7€/pers)

Pour couronner...

Verrines de crème brûlée vanille, chocolat, pistache
Tartelette des Soeurs Tatin, coulis de fruits rouges
Nougat glacé aux fruits secs
Tiramisu au mascarpone

Prix en ttc comprenant les eaux minérales, le vin et les cafés

Menu à 56 €

Pour entamer...

Foie gras mi cuit mariné au Sauterne
Salade gourmande
Mousseline de saumon et St Jacques aux légumes
Ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges, crème de crustacés

Ensuite...

Pavé de rumsteck Black Angus, gratin de pommes de terre et cèpes
Brochettes de gambas et St Jacques, julienne de légumes à l'huile de truffe
Tournedos de saumon au homard, spaghetti de légumes au pistou
Volaille de Bresse au vin jaune, poêlée de cèpes

Fromage...

Assortiments de Fromages et son mesclun de jeunes pousses (+7€/pers)

Pour couronner...

Fine tartelette framboises et mûres
Dôme chocolat mandarine et son coulis de fruits rouges
Tartare mangue ananas et sa glace vanille
Copeaux de ganache amère, crème anglaise aux marrons
Caramel glacé craquant au beurre salé

Prix en ttc comprenant les eaux minérales, le vin et les cafés

Menu à 69 €

Pour entamer...

Tartare de thon au sésame et piment, caramel de soja
Médaille de foie gras poché au vin rouge, compote de coing
Velouté de langoustine aux morilles
Gambas sautées à la citronnelle, fine semoule

Ensuite...

Filet de bœuf, dauphinois aux cèpes
Carré d'agneau rôti, gratin de blettes et tomates confites
Saint pierre au beurre blanc, tombé de champignons des bois
Omble chevalier au basilic, caviar de brocolis

Fromage...

Assortiment de fromages et son mesclun de jeunes pousses (+7€/pers)

Pour couronner...

Assiette gourmande
Éventail d'ananas victoria aux pistaches
Entremet Opéra, café /chocolat
Fine tartelette aux mures glace vanille

Prix en ttc comprenant les eaux minérales, le vin et les cafés