LES MENUS

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le menu par personne
24€90

MENU PREMIUM



MISES EN BOUCHE (au choix)

- Verrine tartare de homard 45 g
- Verrine Saint-Jacques* crème de tomate et fines herbes 45 g



ENTRÉES FROIDES (au choix)

- 1 tranche foie gras de canard entier 40 g
- Saint-Jacques* façon tartare à la mandarine 90 g

ENTRÉES CHAUDES (au choix)

- Œuf mollet et crumble de parmesan 130 g
- Trilogie de la mer au Monbazillac 180 g

PLATS (au choix)

- Filet de daurade royale sauce hollandaise 160 g
- Chapon sauce au foie gras de canard 180 g



ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

- Ecrasé de pomme de terre à la truffe 100 g
- Concassé de marrons crémeux 100 g
- Duo de riz blanc et noir 100 g

DUO DE FROMAGE

- Rocamadour A.O.P. 35 g
- Saint Marcellin I.G.P 80 g



DESSERTS (au choix)

- Macaron gourmet chocolat 75 g
- Macaron gourmet framboise 75 g
- Trianon 105 g
- Framboisier 118 g

Zygochlamys Patagonica origine Argentine

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE