

Le menu par personne

19€₉₀

MENU SUCCULENT^(m)

Composé de :

MISES EN BOUCHE (AU CHOIX) :

- Mini Chalet Saint-Jacques* aux morilles 30 g,
- Mini Chalet gambas au curry 30 g,
- Mini Chalet butternut et patate douce 30 g. 

ENTRÉES FROIDES (AU CHOIX) :

- 1 tranche pâté en croûte trilogie des saveurs 100 g,
- Timbale de Saint-Jacques* 100 g,
- Timbale de risetti, tomate, basilic et éclats de pistaches 100 g. 

ENTRÉES CHAUDES (AU CHOIX) :

- Escargots en persillade et légumes d'hiver 100 g,
- Chalet épeautre et châtaignes 110 g, 
- Tourbillon de Saint-Jacques*, crème à la truffe noire 125 g.

PLATS (AU CHOIX) :

- Saumon sauce beurre blanc Chablis 150 g,
- Chevreuil sauce grand veneur 200g,
- Chapon sauce foie gras** 180 g minimum.
- Ravioles aux bolets 200 g. 

ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX) :

- Écrasé de pomme de terre au comté A.O.P. 100 g,
- Mousseline de patate douce aux amandes 100 g,
- Risotto aux cèpes 100 g.
- Concassé de marrons 100 g.

FROMAGES (AU CHOIX) :

- Rocamadour A.O.P. 45 g,
- St Marcellin 80g,

DESSERTS (AU CHOIX) :

- 1 part de framboisier
- 1 part de trianon

*Chlamys opercularis, Zygochlamys Patagonica origine Royaume-Uni, Irlande, France, Iles Féroé, Argentine

**Bloc de foie gras de canard 23%.

