

Le menu par personne

24[€]₉₀**MENU
PREMIUM^(m)**

Composé de :

MISES EN BOUCHE (AU CHOIX) :Verrine tartare de homard 45 g,
Verrine tartare de Saint-Jacques* 45 g.**ENTRÉES FROIDES (AU CHOIX) :**1 tranche foie gras de canard entier 40 g,
Gambas marinées en assiette 110 g,**ENTRÉES CHAUDES (AU CHOIX) :**Œuf mollet et crumble de parmesan 130 g
Cassiolette aux gambas sauce crémée au yuzu et écrasé de topinambour 120 g,**PLATS (AU CHOIX) :**Daurade Royale 160 g,
Chapon sauce au foie gras de canard** 180 g minimum.**ACCOMPAGNEMENTS (AU CHOIX) :**Ecrasé de pomme de terre au comté A.O.P. 100 g
Concassé de marrons crémeux 100 g
Duo de Riz blanc et noir 100 g**DUO DE FROMAGES :**Rocamadour A.O.P. 45 g,
St Marcellin 80 g,**DESSERTS (AU CHOIX) :**1 part de trianon
1 part de framboisier
1 macaron gourmet chocolat
1 macaron gourmet framboise
produit décongelé, ne pas recongeler.

*Zygochlamys patagonica, origine Argentine.

**Bloc de foie gras de canard 23%.

