



Menu à 30.00€

Entrées :

Foie Gras mi-cuit au Pineau, Compotée de Raisins

ou

Tatakí de Saumon au Sésame, Brunoise acidulée à la Mangue

ou

Jambon Iberico Pata Negra 30 mois, Pain tomaté à l'Ail

Plats:

Noix de Saint-Jacques rôties au Beurre blanc Maison, Risotto (Suppl.3.00€)

ou

Filet de Rouget Barbet, sauce Vierge aux Piquillos et Shitakés

ou

Carré d'Agneau à la Française, Jus Réduit et petits Légumes

ou

Noix d'Entrecôte grillée, Millefeuille de Pommes de Terre

Desserts :

Tarte Tatin, Chantilly Mascarpone à la Vanille

ou

Royal au chocolat Feuillantine Croustillante

ou

Café Gourmand Maison (Suppl.2.50€)