

# Menu Gastronomique

## • AMUSES BOUCHES •

Rondelle de carotte poche garnie /  
crème persillée salée/mini boulette  
steak hache

Petite burger végétarien / œuf / sauce  
tomate/ pistou /courgette / œuf dure

Petit burger au shitaké / fromage  
emmental

Ceviche de bar/coriande/vinaigre a  
l'orange

Velouté de chou-fleur/crouton de pain

Brocheté de foie gras / mangue / pain  
d'épice, chou garni, crème de  
champignon



# Entrées

Saumon gravlax 36h/ betteraves /  
citron /ciboulette /piment vert /  
purée de panais

Fondant de bar /écrevisse /Sauce  
americaine /pointe de piment de  
Cayenne

Raviole de homard / ou langoustine /  
écume de bisque

Velouté de châtaigne/champignon /  
chips de lardon /œuf pocher

Tataki de thon/champignon confit /  
échalote /cresson /réduction d'agrumes  
à l'huile d'olive

Foie gras /crème de maïs / confiture  
manque / brioche



# Viandes

Magret de canard / mélange de fruit rouge / butternut / radis/ fenouil rôti

Paleron de boeuf 24h / poivre vert / bâtonnet de pomme de terre rôtie / sauce poivre/ciboulette fraîche

Le filet de bœuf rôtie / pomme pont neuf / sauce roquefort

Souris d'agneau rôtie /fenouil grillé / tomate confite / basilic /fine galette de pomme de terre

Ballotine de volaille aux herbes/au foie gras / cèpes /risotto a bec d'oiseau / potiron

# Poissons

Cabillaud rôti / caviar de d'aubergine  
/ carotte botte / mini courgette  
/ hollandaise

Saint pierre sauvage / écume de fumet  
/ écrasé de pomme de terre / pistaches

Bar cuits en basse température / bisque  
de safran/risotto

Bar rôti / jus de champignon 24h /  
pâte à lasagne / légumes printanier

Lotte Rôti aux agrumes / légume du  
marcher beurre blanc au chocolat

# Desserts

Fine tarte feuilletée au pomme 220° à 180° /  
sucre glace / menthe / chantilly maison

Pavlova au fruits rouge / fraise / myrtille /  
sucre glace menthe / coulis de fruit rouge /  
chantilly maison

Assiette de fruit / fraise / myrtille / chantilly  
maison

Pomme au four revisitée / caramel / crème  
montée

Poire pochée et son sirop / crème montée /  
chips de poire

Café gourmand / assortiment de mignardises

---

• 850 EUROS POUR 6 PERSONNES HORS VIN •

