

Menus à 49 €

(à partir de 12 personnes)

*Tous nos Plats sont « Faits Maison » sauf nos glaces et desserts glacés.
Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 fournées par jour)*

Entrées

Le Marbré de Foie Gras, Chutney de Mangue et d'Ananas et Piment d'Espelette

Le Tartare de Saumon, Fenouil Confit, Coulis de Poivron rouge

Les Noix de Saint-Jacques poêlées, Toasts, Jus de Crustacés

La Salade Gourmande Magret et Saumon fumé, Vinaigrette d'Agrumes

Le Vol au Vent Forestier, Sauce Crémeuse au Champagne

Poissons

La Salade de Noix de Saint Jacques

La Salade de Gambas avec ses Pignons de Pins, Vinaigre Balsamique

Le Filet de Dorade Poêlé, Sauce « Beurre blanc », Riz Sauvage

Le Saumon Nordique juste Poché, Sauce Hollandaise, Écrasée de Charlotte

Plats

Le Filet de Bar, Risotto aux Épinards, Sauce Homardine

*La Pièce de Veau « Entre Terre et Mer » accompagnée de Langoustines
Gratin Dauphinois et Légumes*

Le Pavé d'Agneau en Croûte d'Herbes, Purée de Pommes de Terre douces et Légumes

Le Magret de Canard aux Épices, Légumes Parfumés

Fromages (Suppl. 7 €)

L'Aumônière de Chèvre Rôti sur Pommes Caramélisées au Miel de Sapin

L'Assiette de 4 Fromages affinés

Desserts

La Corbeille Croquante, Fruits du Marché et Glace

La Tranche de Vacherin Glacé « Maison » Coulis de Fruit

La Charlotte Poire et Chocolat, Sauce au Caramel

Le Moelleux au Chocolat sur son Coulis de Griottes et sa Glace

Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
*Nous devons connaître votre choix de menu (**menu identique pour tout le groupe**)*
au plus tard le vendredi précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.

