

MENU *Loisir*

Oeuf « Plein Air » cuit à
juste température,
Purée coulante, Lard fumé grésillé,
Crème de Foie gras

ou

Velouté de Potiron, Crème Fouettée
au Grué de Cacao,
Croûtons de Pain d'épices

Risotto de Gambas sautées,
Légumes du soleil, olives noires,
Crème de Citron Bio au Saté

ou

Quasi de Veau « Français »
aux Champignons,
Pommes de terre gourmandes,
Jus Corsé

Coupe de Mirabelles macérées
à l'alcool, Glace Vanille

ou

Vacherin « Sorbet Cacao-Vanille »,
coulis Fruits Rouges

Le Menu 34 €

MENU *Détente*

Tartare de Saumon Gravelax
mariné, Avocat, Mangue
et Pomme verte
Huile de perle rose

ou

Cassolette de Sot L'y Laisse
de Volaille et Girolles
Crème à la truffe d'été

Dos de Bar poêlé,
Lasagne roulée de Champignons
Coulis Agrumes
« gingembre-citronnelle »

ou

Filet de Bœuf aux Pleurotes et
Petits Légumes
Rattes rôties,
Sauce Bordelaise

Baba au Rhum « Pina Colada »
Rhum, Ananas et
Sorbet Noix de Coco

ou

Tarte Feuilletée aux Figues,
Crème meringuée

Le Menu 48 €