

Menu Gourmet

MI CUIT de FOIE GRAS et ESCALOPE rôtie, chutney de figues

OU

CARPACCIO de BAR et de SAINT JACQUES au yuzu

TRONÇON de TURBOT braisé au romarin

OU

DESOSSÉ de CAILLE farcie au salpicon de poire et foie gras

VARIATION autour de l'agrumes : (parfait glacé au citron vert et thym, petit soufflé à l'orange, truffé chocolat blanc pamplemousse)

OU

CRAQUANT au CHOCOLAT et à la GRIOTTE

Bon appétit!