



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » à 46 €

Noix de Saint Jacques rôties à l'orange, mousseline de céleri aux agrumes, sauce bigarade

Ou

Homard tiède sur sa couronne de pomme charlotte et saumon fumé, crème mousseuse à l'aneth

Ou

Marbré de foie gras de canard à la compotée de figue et cannelle, gelée de raisin acidulé

*Médailillon de lotte et homard rôtis aux coquillages,
composition de fenouil et pomme de terre vitelotte, bisque de crustacé parfumé à l'orange*

Ou

Pavé de filet de bœuf de la boucherie « Carrel », fricassée d'artichauts, tomates confites, jus au thym

Ou

Médailillon de filet de veau rôti, oignons rouges braisé et ses mini-légumes de saison, jus aux herbes

Fromage frais en faisselle à la crème

Ou

Reblochon fondant sur son toast de pain aux noix « Maison », bouquet de doucette

*Moelleux au chocolat, son cœur coulant aux baies de cassis, eau de myrte de Corse,
coulis d'arbouses, sorbet fruits des bois*

Ou

Croustillant d'agrumes et mousse à l'orange à la verticale, orange et citron vert râpés, sorbet orange sanguine

Ou

Soufflé chaud au Rhum, sorbet fruits de la passion sur son coulis de mangue et fruits exotique