



Cuisine entièrement "faite Maison"

« MES SELECTIONS DU TERROIR » à 31 €

*Duo de saumon frais et fumé par nos soins,
rosace de St Jacques et langoustines rôties, croquant aux graines d'Arënkha*

Ou

*Lumaconi « Garofalo » farci de ricotta,
langoustines et artichauts sur sa brique de crustacé, copeaux de parmesan frais*

Ou

Pâté en croûte « Maison » au foie gras et morilles, salade de jeunes pousses et légume croustillants

*Pavé de filet de bar et Saint Jacques poêlés sur une émincé de poireaux,
asperges vertes et palourdes, crémeux de homard*

Ou

Filet de sébaste rôti, compotée d'oignon blanc et brocoli, coulis d'herbes fraîches émulsionné à l'huile d'olive

Ou

La souris de gigot d'agneau braisée « 12 heures », écrasée de pommes de terre, jus aux champignons

Ou

*Suprême de poulet fermier à la Duxelle de cèpes,
trio de pomme de terre au lard et champignons des bois, sauce au foie gras et huile de truffe*

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

Ou

*Pyramide aux noisettes, truffe chocolatée fondante,
chantilly à la vanille, sauce chocolat blanc au pralin, glace à la noisette*

Ou

*Millefeuille de mousse exotique et tuile au citron vert, coulis papaye, pitaya,
sorbet fruits du soleil et noix de coco fraîche*

Fromage en supplément : 4,00 €

Fromage frais en faisselle à la crème

ou

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