

Menu de groupe à 25 €

20€ sans entrée

Entrées

LE CHOUX

*En velouté à l'orange, à la coriandre frite et fine d'huile d'olive,
accompagné de ses croûtons de pain noir*

ou

LE SAUMON

*Mariné au gingembre, au citron vert et sauce soja,
avec des pousses de mâche à la pomme granny*

Plats

LE BOEUF

*L'onglet, sauce au poivre vert, pommes de terre grenailles, échalotes
confites en robe des champs et fraîcheur de mesclun*

ou

LE CABILLAUD

*Blanquette de dos au zeste de citron, biseau de poireaux et carottes fanes
cuites à l'anglaise, pommes de terre et champignons tournés*

Desserts

LA GAUFRE

*Gourmande, au coulis de fruits rouges, chantilly
et pistaches caramélisées*

ou

LA POIRE

*Pochée à la vanille, au coeur de caramel au beurre
salé et croûtons de brioche dorée*

CAFÉ et THÉ

Menu de groupe à 35 €

27€ sans entrée

Entrées

CREME BRULEE

*Au foie-gras et au gingembre, mouillettes de pain d'épice
ou*

LE ROUGET

*Le filet en escabèche, carpaccio de pomelos, légumes croquants, carotte
confite à l'orange accompagnée de son aioli*

Plats

LE CANARD

*Le magret du Cébron, sauce au cranberry, tatin de shiitakés
et carotte fane au beurre
ou*

LE THON ROUGE

*En tataki au sésame, accompagné d'une vierge de tomates de couleurs
et d'une purée fine de pois chiche*

Desserts

LE MOELLEUX

*Au chocolat à 70% avec sa glace artisanale à la vanille bourbon
et ses cacahuètes torréfiées
ou*

L'ANANAS

*En carpaccio rôti, aux épices, meringue en éclats et
mousse ricotta au gingembre*

CAFÉ et THÉ

Menu de groupe à 47 €

36€ sans entrée

Entrées

LA SAINT-JACQUES

En carpaccio aux algues marines, ses betteraves Chioggia en pickles, accompagné de mangues et d'une marinade au yuzu

ou

LE FOIE GRAS

En marbré au magret fumé avec son chutney à la pomme granny et sa salade de figues au balsamique

Plats

LE MAIGRE

En filet sauvage accompagné de sa purée fine de pommes de terre à l'encre de seiche, sauce tiède à la mangue montée à l'huile d'olive et noix du Brésil rappée

ou

LE BOEUF

Le filet de Parthenaise et sa crème de foie-gras, pore pochée au vin rouge et légumes fanes

Fromage

Assiette de fromages affinés, bouquet de mesclun et fruits moelleux

Desserts

LE BAVAROIS

A la mangue passion et sa dacquoise à la noix de coco

ou

LE DÔME

Gourmand, au chocolat praliné, surmonté de sa feuille d'or

Menu de groupe à 47 €

36€ sans entrée

CAFÉ et THÉ

VINS COMPRIS

Rouge: Graves Château Pessan

Blanc: Pouilly Fumé - Michel Redde&Fils

**Il est compté 1 bouteille pour 4 personnes*