

Menu du Gourmet

52 euros par personne

Entrées

Velouté de petits pois, chèvre frais battu à l'ail des ours, petite brochette d'escargots

Ou

Croustillant de gambas panko façon japonaise, sauce piment doux

Plats

Poêlée d'asperges, petits pois, tomates cerises à l'ail des ours,

Copeaux de beaufort

Ou

Cœur de faux filet Herdshire, échalotes confites en condiment,

écrasé de pomme de terre

Ou

Steak de thon rouge « Shigimi » fumé snacké, riz sauté à la thaï, basilic frit

Desserts

Soufflé glacé mandarine, chocolat chaud

Ou

Gros cannelé du Comptoir, rhum des Antilles, chantilly aux pralines roses