

- MENU GOURMET A 48€ -



Un Amuse-bouche du Chef servi à l'Apéritif

Vitello Tonato, câpres frites, jaune d'œuf, croûtons et rilette de thon

Ou

Avocat – crevettes roses BIO, sauce cocktail, oignons fris et baies roses

Cassolette de lotte, fettuccine, tomates confites & chips de Serrano

Ou

Filet de bœuf *sélection du Comptoir*, crigue de pommes de terre, épinards, jus au poivre de Malabar

Ou

Risotto de langues d'oiseaux, coulis de potimarron, épinards, beaufort & noisettes grillées

FROMAGE EN OPTION A LA DEMANDE (SUPPLEMENT AU TARIF DE 5€)

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellierier & mesclun

Ou

Faisselle accompagnée de coulis de fruits rouges, de crème ou de miel

Eclair au chocolat Grand Cru Valrhona

Ou

Mystère glacé au citron & yuzu

Un gâteau pourra être proposé pour un minimum de 8 convives :

Poirier Ou Royal aux Chocolats grands crus Valrhona & Praliné

MENU ENFANT - 12€-

Poisson du jour grillé à la plancha Ou Steak haché de viande, Purée à l'huile d'olive
Fondant au chocolat Valrhona & glace Barbapapa