



## MENU GOURMET AUTOMNE 2023

*52€ par personne*

### Entrées

Tartare de saumon aux huitres, algues wakamé, œufs de saumon fumé,  
Sauce Yakitori, mayonnaise

Ou

Œufs brouillés fermiers aux langoustines fumées et mouillettes au chèvre frais

\*\*\*\*

### Plats

Végétarien

Gratin de ravioles aux cèpes et beaufort, salade verte

Ou

Viande

Pluma de Pata Negra, jus corsé à la truffe, poêlée de légumes d'automne

Ou

Poisson

Cassolette de Saint Jacques et crevettes roses, risotto crémeux, chou kale, jus de homard

\*\*\*\*

### Fromages (supplément 5€/personne)

Sélection de fromages secs

Ou

Fromage blanc (crème, ou coulis de fruits rouges ou miel)

\*\*\*\*

### Desserts

Tartare ananas, mangue, fruit de la passion, sirop hibiscus,

Sorbet cactus, tuile carambar

Ou

Moelleux au chocolat grand cru Valrhona, glace vanille de Madagascar

