

- MENU GOURMET A 48€ -



Un Amuse-bouche du Chef servi à l'Apéritif

Tartare de thon rouge, avocats, tomates confites, parmesan & câpres à queue, soja

Ou

Tataki de bœuf Angus façon thaï, wakamé et sésame doré

Filet de bar de Corse, pak choï, coulis de tomate cerise vanillé & risotto Vialone

Ou

Quasi de veau cuit en basse température, mousseline de pommes de terre, jus vanillé au poivre
de Malabar, thym & abricot rôti

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

Tartelette tout chocolat Grand Cru Valrhona

Ou

Burratina, fraises de nos régions, sauce au citron vert et au basilic

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

Fraisier à la Vanille Bourbon

Ou Royal aux Chocolats grands crus Valrhona & Praliné

MENU ENFANT - 12€-

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