

MENU DÉCOUVERTE

La Mise en Bouche

Farci de pied de Cochon, Pintade fermière, côtes de Blettes
Foie gras de Canard poêlé et confit d'Orange.

Ou

Coquilles Saint Jacques grillées à la plancha,
velouté de Topinambours et Vert de Persil plat,

Bar de ligne, Pommes de terre farcies Oignons doux,
émulsion de Moules, fricassée de Girolles en persillade.

Ou

Cannette fermière rôtie, garnitures d'hiver braisées
(Navet Marteau, Courge de Nice), sauce Marchand de vin aux Raisins.

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

Le Choc extra Bitter Valrhona, fruits de la passion,
fraîcheur de Cacahuète.

Ou

Citron vert, Ananas, velouté de Coriandre

Mignardises.

Le Menu : 60 euros