

Les Saveurs Hivernales

Menu Découverte à 41€50 (Entrée, Plat, Dessert au choix)

Menu Plaisir à 46€00 (Entrée, Plat, Fromage Affiné, Dessert au choix)

Menu Sensation à 54€00 (Deux Entrées, Intermède, Plat, Fromage, Dessert au choix)

*Menu « Laissez Moi Faire » à 64€00 (en Sept Services faites confiance au Chef) **

** Menu servi pour l'ensemble des convives de la Table*

Les Entrées 16€00

Quiche au Ris de Veau & Choux verts à la Truffe Noire

Fricassée d'Escargots & Champignons de Saison, Emulsion Persillade

Compression de Foie Gras, Crémeux de Butternut infusé au Gingembre

Dos de Bar de Ligne croustillant, crème de Choux Fleurs & Beurre Noisette aux Câpres

Langoustines confites au Caviar, Voile de consommé & Avocat Coriandre (+ 12€)

Les Viandes et les Poissons 24€50

Blanquette de Lotte aux Coquillages parfumée au Citron vert

Roulade de Quasi de Veau marbrée aux Truffes & déclinaison de Panais

Noix d'Entrecôte Angus, Mousseline de Pommes « Rattes » & Pak Choi braisé

Gigot d'Agneau cuit 18 Heures, Frites de Polenta & Légumes au Bouillon Thaï

Saint Jacques rôties, Jus de Volaille Truffé & Citronné, Céleri cuit comme

« un Risotto » (+ 8€)

Le Fromage et les Desserts 11€00

Plateau de Fromages affinés, Salade de Jeunes Pousses

Fèves de Cacao, Coulant « Praliné » & Feuilletine croustillante

Tiramisu aux Fruits Exotiques, Crumble Spéculoos

Tarte Vanille Bourbon aux Agrumes

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris