

Menu 36,50€

- ✕ *Raviole d'escargots et son coulis de persil*
- ✕ *Croustillant d'huitre et crabe*
Vinaigrette mangue - passion
- ✕ *Rillettes de lapin à la mirabelle, compotée d'oignons rouges*
Crème brûlée de foie gras
- ✕ *Duo saumon-cabillaud gravlax, crème à l'aneth,*
Sorbet citron-vodka



- ✕ *Grenadin de veau aux champignons et tagliatelles*
- ✕ *Magret de canard aux framboises,*
Poêlée de légumes
- ✕ *Filet de maigre, sauce vierge*
Purée d'artichaud
- ✕ *Médailillon de lotte, et fruits de mer, sauce safranée*
Fondue de légumes



- ✕ *Panna cotta au roquefort – toast et chutney*
- ✕ *Assiette de fromages – salade*



- ✕ *Gâteau de crêpes soufflées, coulis de fruits rouges*
- ✕ *Tarte au chocolat au lait et caramel, sorbet passion*
- ✕ *Déclinaison autour de la fraise*
tiramisu, tarte, gratin fraise sabayon pistache, sorbet
- ✕ *Nougatine glacée*