

Nos entrées

Le duo de canard

Pressé de canard mijoté, insert de foie gras au piment d'Espelette, confit d'oignons rouges et pain aux noix

ou

Les cancalaises

Chaud-froid d'huitres aux agrumes; chaudes (3) gratinées au sabayon de citron vert, froide (3) gel de citron/échalotte

ou

L'assiette véggie

Billes de légumes de saison sur vinaigrette à l'ail noir et balsamique, toast grillé et frotté à l'ail et huile d'olives

Nos plats

La dorade

Filet de dorade royale grillé, risotto aux petits légumes et grana-padano, sauce piperade et huile d'herbes piquante

ou

Le veau

Noix de quasi de veau (VVF) servie rosée, flan de champignons blonds, confis d'oignons jus de veau au chorizo

ou

Le confit (vbf)

Paleron de bœuf confit au vin rouge, légumes glacés, jus de bœuf corsé au poivre noir

Nos desserts

Le Fromage

Trois fromages sur un plateau de minimum 12 sélectionnés par "Fred le Comptoir des Saveurs" et accompagné de confitures et fruits secs

ou

La pomme

Lingot de pomme compotée à la vanille de zanzibar, glacé au caramel beurre salé sorbet pomme calva et tuile aux amandes

ou

Le soufflé

Soufflé au Rhum arrangé maison et orange, sorbet à la mangue (merci de commander en début de repas ou attente de 20 min)

ou

La framboise

Bavarois framboises et pistaches, génoise, biscuit croustillant pistache, coulis rouge et framboises fraîches