L'ARDOISE DU MOMENT

BAVAROISE de la mer , bisque de langoustines réduite 13.00 €

La PERIGOURDINE du ST JACQUES (magret sèché , gésiers de volaille , foie gras) 15.00 €

FEUILLETE d'ASPERGES blanche , crèmeux au noilly-prat et fines herbes 14.00 €

TERRE et MER 13.00 €
Rillette d'haddock fumé au fromage frais herbacées et son caviar d'aubergine à l'huile vierge

Le FOIE GRAS de la Belvindière , brioche fondante, confit d'oignons 16.00 €

<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<

Brochette de GAMBAS à la crème de whisky , risotto aux champignons et parmesan 23.00 €

Filet de BŒUF snacké , gratin dauphinois , réduction bordelaise 26.00 €

Noix de ST JACQUES snackées , crèmeux de petits legumes au Champagne 24.00 €

Filet de DORADE royale, velours de chorizo , écrasé de pommes de terre au safran 23.00 €

Magret de CANARD, fine mousseline de patate douce , dèlice de pleurottes 25.00 €

<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<

FROMAGES de BEAUCE affinés et son mesclun ou le CHEVRE de Romilly roti 11.50 €

MOELLEUX cœur coulant au chocolat et sa fraicheur glacée pistache 11.00 €

POIRE pochée au vin rouge et épices et sa glace vanille des Iles 9.50 €

NOUGAT glacé au miel de nos régions et nage de fruits rouges 11.00 €

CROUSTILLANT PRALINE mousse passion , miroir mangue et son coulis 11.00 €

CREME brulée à l'orange et sa tuile dentelle 10.00 €

<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<<

BONNE DEGUSTATION

En raison du temps de préparation, merci d'indiquer vos desserts dès la prise de commande..