Menu Tradition 39,90€ Les Prémices

Terrine de Faisan au lard fumé et Châtaigne / Compotée d'oignons rouges Ceviche de dorade et Saumon au Yuzu Feuilleté de Ris de Veau aux Champignons des bois (3€ sup)

Les Mets

Magret de Canard / sauce au Poivre vert

Dos de Cabillaud aux graines de sésames torréfiées/jus de soja / risotto

Médaillons de Bœuf et Veau au beurre de crustacé

**Assiette de Fromages Affinés (9€ sup) **

Les Desserts (au choix)

Charlotte aux Poires et Chocolat/ glace au Caramel beurre salé

Pavlova aux fruits rouges / Crémeux Passion

Baba imbibé au Rhum / Chantilly à la Vanille de Madagascar

Sélection de Glaces* et Sorbets** Fourni par « Le Chariotdeglaces » Glace Artisanales

3 parfums au choix:

* **Glaces**: Café - Caramel b. salé - Fraise - Pistache - Rhum raisin – Vanille – Chocolat

** **Sorbets**: Cassis - Citron - Framboise - Fruits de la passion - Mangue – Poire

Nos desserts sont à choisir de préférence en début de repas Toutes nos Viandes sont d'Origine Français

Menu Tradition 39,90€ Les Prémices

Terrine de Faisan au lard fumé et Châtaigne / Compotée d'oignons rouges Ceviche de dorade et Saumon au Yuzu Feuilleté de Ris de Veau aux Champignons des bois (3€ sup)

Les Mets

Magret de Canard / sauce au Poivre vert

Dos de Cabillaud aux graines de sésames torréfiées/jus de soja / risotto

Médaillons de Bœuf et Veau au beurre de crustacé

**Assiette de Fromages Affinés (9€ sup) **

Les Desserts (au choix)

Charlotte aux Poires et Chocolat/ glace au Caramel beurre salé

Pavlova aux fruits rouges / Crémeux Passion

Baba imbibé au Rhum / Chantilly à la Vanille de Madagascar

Sélection de Glaces* et Sorbets** Fourni par « Le Chariotdeglaces » Glace Artisanales

3 parfums au choix:

* **Glaces**: Café - Caramel b. salé - Fraise - Pistache - Rhum raisin – Vanille – Chocolat

** **Sorbets**: Cassis - Citron - Framboise - Fruits de la passion - Mangue – Poire

Nos desserts sont à choisir de préférence en début de repas Toutes nos Viandes sont d'Origine Français