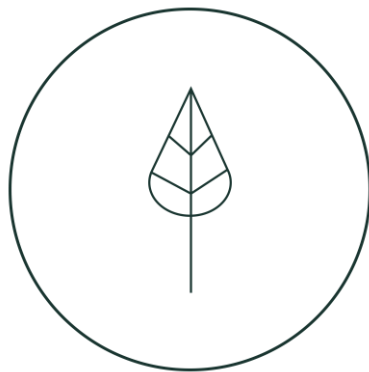




Les Menus

MENU DEGUSTATION

servi pour l'ensemble des convives

160.00 €uros

Palet de pommes de terre, caviar Oscietre,
cœur coulant, condiments, mimosa, sauce fumée

Bonbonnière de noix de Saint Jacques,
bardes et châtaignes, nage de racines à l'huile de pignon de pin

Homard bleu,
spaghetti de courge, algues et coquillages, sauce au Massala

Suprême de pigeonneau de Patrice Sanchez au foie gras,
cuisses en chartreuse de chou vert, sauce velours

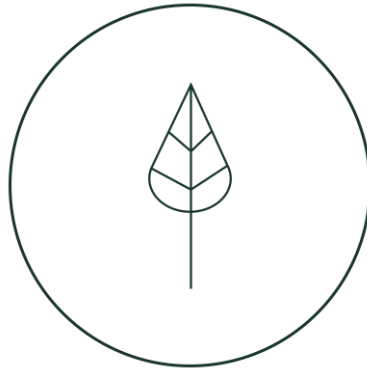
Plateau de fromages

En attendant le dessert...

Crèmeux au chocolat noir grand cru Alpaco et champignons
biscuit noisettes, crème glacée

Nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets – Service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande.



MENU GOURMET : UNE ENTREE, UN PLAT AU CHOIX ET UN DESSERT 95.00 €UROS

ou

MENU GOURMAND : UNE ENTREE, DEUX PLATS, LES FROMAGES ET UN DESSERT 125.00 €UROS

Nougat de foie gras,
crèmeux de noix, betteraves confites, raisins et pommes acidulées

Biscuit de brochet aux épices grillées,
ravioles de potiron et légumes d'Automne, sauce au Chardonnay

ou

Jarret de veau,
potiron, endive farcie, girolles, jus de braisage à la moelle et condiments

Plateau de fromages

Pavlova exotique,
crème à la coriandre, sorbet mangue curry

Tout changement apporté aux menus entraînera un supplément, 15 €uros

Nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets – Service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande.