

MENU GASTRONOMIQUE

À 44,90€

Mises en bouche

ENTREES AU CHOIX

Duo Terre et Mer en fumaison
Terrine de foie gras de canard fumé au piment
d'Espelette Carpaccio de St-Jacques fumées
vinaigrette aux fruits de la passion
et poutargue râpée

Ou

Burrata à la truffe d'été, Mesclun, Melon, Magret
fumé maison Poivron goutte et Vinaigrette de
Framboise

PLATS AU CHOIX

Quasi de veau fermier de l'Aveyron sauce
Bourguignonne aux cèpes et pied de veau confit
(Aligot et mini choux de Bruxelles)

Ou

Parillada de la Mer (Pavé de Saumon, Gambas,
Noix de St-Jacques et Poulpe grillés)
sauce aioli au Chipotle
(Riz safrané et Artichaut bouton)

Ou

Supplément +6€

Filet de bœuf Normand Rossini sauce Sauternes
aux morilles et ail noir
(Aligot et mini choux de Bruxelles)

Ou

Supplément +6€

Ris de veau de cœur sauce crémeuse à la truffe,
Pecorino et lard paysan fumé sur Rigatoni

Assiette de 2 fromages affinés

DESSERTS

Au choix suivant Suggestions

