

Menu Fête

Mise en bouche

Foie gras de canard marbré au magret fumé, brioche aux noix

ou

Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne truffé

ou

Ceviche de filet de Bar et Haddock à la mangue

ou

Déclinaison de l'écailler

Filet de bœuf rossini, jus corsé, pleurotes et gratin dauphinois

ou

Raviole de Langoustines, Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème de homard

ou

Brochette de lotte et gambas, hollandaise au champagne et risotto Parmigiano

ou

Ris de veau braisé à l'ancienne au beurre d'Isigny, écrasé de grenailles à la truffe

Coupe glacée aux chocolats Suisses :

chocolat noir, au lait et blanc, sauce chocolat, chantilly et gavotte

ou

Sabayon de fruits exotiques gratiné et sorbet coco

ou

Soufflé glacé au Grand Marnier, marmelade de fruits rouges

ou

Mille feuilles à la vanille Bourbon, pommes confites au caramel beurre salé

49,00 euros