

MENU GOURMET

39€ ENTRÉE PLAT DESSERT

35€ ENTRÉE PLAT **OU** PLAT DESSERT

E N T R É E S

Salsifis croquants, sauce relevée et jambon de Parme

18 euros à la carte

Ravioles de gambas

Bouillon coco léger au citron vert et notes de gingembre

18 euros à la carte

Foie gras de canard mi-cuit

Pain d'épices maison, chutney de poire légèrement épicé

20 euros à la carte (supplément menu + 3 euros)

P L A T S

Pavé de veau aux morilles

Polenta et asperges vertes

28 euros à la carte

Duo de poissons

Sauce vierge

26 euros à la carte

Filet de boeuf façon Rossini

Foie gras poêlé, réduction gourmande

35 euros à la carte (supplément menu + 7 euros)

F R O M A G E

Assiette de fromages

10 euros à la carte (supplément menu + 6 euros)

D E S S E R T S

Poire pochée à la vanille

Biscuit aux amandes et glace vanille

10 euros à la carte

Duo de citron

Mousse citron, insert gel citron et coque chocolat blanc

10 euros à la carte