

# 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

### **Onglet 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