

Chacun des menus suivants est composé pour l'ensemble des convives
d'une même table
Et inclut un dessert de la carte à choisir en début de repas

M E N U « C O L L E C T I O N » H I V E R
4 3 €

Pour débiter,

Noix de St jacques

Dorées au poêlon, raisins et câpres en condiments, choux fleur et l'huile de curry maison

Ou

Pâté en croûte de tradition française :

Foie gras, ris de veau et gelée au vin jaune

Pour suivre,

Bar

Cuit au four puis glacé au jus de crevettes à peine crème et coquillages cuits au naturel

Ou

Blanc de volaille fermière & Gabietou

Cuit à basse température, viennoise de cèpes, jambon « pata negra » et jus de volaille

TENTATIONS SUCREES

Ananas

Caramélisé au beurre de vanille puis flambé au rhum et glace réglisse

Tarte fondante chocolat & miel,

Glace au lait d'amande

Choco-caramel

En ganache onctueuse, cacahuètes salées en nougatine et glace pralin

Fruits de saison

En minestrone à la citronnelle thaï, sorbet mangue

Kouign Aman aux pommes,

Glace au caramel au beurre salé à la fleur de sel de Guérande