



Menu Gourmet 65€

(Entrée, Poisson, Granité, Viande, Fromage, Dessert)

(Ce menu ne peut être servi en moins de 2 h 30)

Sans le service du Fromage 57 €



Terrine de Foie Gras de Canard Maison Cuit au Torchon

Ou

Salade de Homard et Langoustines, *Mangues Poêlées, Vinaigrette d'Agrumes*



Retour de la Criée, *Suggestion du Chef*

Ou

Filet de Saint-Pierre à la Crème de Petits Pois, *Jus de Viande au Persil Plat*



Granité à la Rose, Pétillant Rosé



Noix de Ris de Veau* Braisée à l'Infusion de Gingembre

Ou

Tournedos de Bœuf* au Poivre de Sichuan, *Pommes de Terre Sautées en Cocotte*

**Viande Bovine d'Origine Française*



Plateau de Fromages, *Mesclun de Salade*

Ou

Salade de Sainte Maure Rôti à l'Huile de Noisette



La Farandole des Gourmands

Ou

Giboulée de Cerises en Sabayon à la Pistache

Ou

Craquant de Tuiles aux Amandes et au Beurre Salé,

Crème légère au Yuzu, Fraises de Touraine, Sorbet Menthe-Basilic

Nous travaillons des produits pouvant contenir des allergènes. Merci de bien vouloir nous prévenir en cas d'allergie.

Tout Changement entraînera un supplément de Prix

Prix net et service compris