

Balade culinaire juillet 2021

Les mises en bouche

Le carpaccio de homard aux herbes

ou

Le tartare d'agneau aux olives et feta

Le tian de coquilles St Jacques, coulis de cresson

ou

Le foie d'oie poêlé et fumé « minute », mousseline de petits pois et verjus

Le cube de bœuf, mousseline à la moutarde verte

ou

Le filet de turbot en habit d'arlequin, coulis de tomates
séchées au basilic

La charlotte aux fraises et chocolat

ou,

Le camembert truffé, compotée d'abricots

Menu avec deux entrées, un plat et un dessert	49.50€
Avec vin et eaux	63.00€
Menu avec une entrée, un plat et un dessert	43.50€
Avec vin et eaux	57.00€