

Menu Spécial Fêtes de mères

62.00€ par personne

Mise en bouche

Le tataki de boeuf à notre façon et son tartare de melon,
Relevé d'un condiment sangria

Entrée

Tartelette de Thon frais mariné, crémeux avocat et piment d'Espelette
Asperges fraîches pochés et mayonnaise maison

Ou

Pressé de magret de canard et foie gras poché au vin d'agrumes et épices,
Chutney mangue, tomates à l'indienne
Pain stollen à la pâte d'amande maison

Ou

Ceviche de gambas et truite de la petite montagne au citron vert,
Légumes confit, Granny Smith pochée dans un sirop au curry
Pain Viking Toaster

Plat

Rond de gîte de noix de veau et sa crème de morille au vin jaune
Pain perdu aux échalotes confites et pommes de terre
Petits légumes de saison

Ou

Le dos de merlu sauvage de Noirmoutier et langoustine, purée légère de petits pois
aux cresson, asperges fraîches poêlé au « poivre à huitres » et vieux comté
Crêpes de râpée de pomme de terre et courgette au basilic et ricotta

Ou

Canon de volaille fermière farci à la truffe noir, sauce façon poule au pot au vin
jaune

Mousseline de pomme de terre onctueuse au beurre de Nozeroy
Et petits légumes

Dessert

Le délice de notre pâtissière autour de la fraise et de la verveine
Sorbet litchi/rose