Menu Gourmandise

Ce menu est donné à titre d'exemple, nos mets changent au fil des saisons et des arrivages.

Nos formules

Entrée + Plat + Dessert	54,00 €
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	64,00 €

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit et son chutney de fruits maison

Œuf cocotte au champagne, gambas et morilles

Crème Dubarry et son œuf mollet

Plats

Omble chevalier, risotto aux poivrons doux et son beurre blanc au fenouil

Magret de canard, sauce aigre-douce aux fruits rouges et miel d'acacia, accompagné de sa garniture de saison

Magret de canard — origine France

Desserts

Fines Arlettes, chantilly à la vanille et sa crème au marron

Poires infusées à la vanille bourbon, sablé breton, chantilly pralinée et noisettes torréfiées

Soufflé au Grand Marnier, accompagné de sa glace

(temps d'attente : ~15 minutes / servi pour un minimum de deux personnes)

Fromages

Assiette de fromages