

Menus Groupes saison Printemps 2019

MENU à 25,00 € (hors boisson)

Bruschetta de pesto rosso, roquette et réduction porto/balsamique

Pavé de saumon en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Ou

Suprême de pintade à la Franc-Comtoise

Mi- cuit au chocolat noir

MENU à 30,50 € (hors boisson)

Salade Périgourdine

Ou

Thon tiédi au bouillon Thai, galanga et sésame noir

Filet de turbot vapeur, émulsion de coquillage et légumes racine

Ou

Pavé de rumsteck aux morilles, écrasé de pommes de terre
aux truffes et légumes de saison

Crème brûlée à la liqueur de griottes

Ou

Moelleux au chocolat au cœur coulant de rhubarbe

MENU à 35.50 € (hors boisson)

Gravlax de truite saumonée, duo d'asperges et pistou à l'ail des ours

Ou

Terrine de foie gras maison

Thon rouge à la plancha, écrasé de pommes de terre aux truffes.

Ou

Magret de canard sauce griottes, écrasé de pommes de terre aux truffes.

Panier meringué, yaourt grec au citron et fraises de Carpentras

Ou

Assiette gourmande

