

Menu decouverte

Palet de foie gras de canard chaud aux abricots,
façon « Tatin »

ou

Filet de rouget aux tomates confites et encornet,
couteau farci au basilic, émulsion parmesan

ou

Rémoulade de « King crabe » aux petits légumes,
citron confit, palet de pastèque

Pièce de bœuf « Angus »,

tarte de carotte à la moelle, pomme croquette amandes maïs

ou

Râble de lapereau farci aux piquillos et chorizo,

les pattes confites à l'amaretto, taboulé de quinoa aux petits légumes

ou

Dos de Saint-Pierre persillé au gingembre,

fondue de fenouil, oignons doux et anchois,

légumes croquants à l'huile vierge

Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins

Chariot de pâtisseries

Menu à 63 € PRIX NET, SERVICE COMPRIS