



Repas Premium

40€ HT

Entrées Froides (1 au choix)

Cœur de Saumons Fumé aux Légumes Croquant, Œuf de Hareng fumé et Crème de Raifort.

Terrine de Foie Gras au Cognac et sa Chutney de Mangue.

Escabèche de rouget au Gingembre et Légumes croquants, Vinaigrette d'agrumes.

Entrées chaudes (1 au choix)

Tartelette de Boudin Blanc et sa Compotée d'Oignon, Jus Corsé.

Velouté de Pomme de Terre au Lard Fumé et son Œuf Mollet, Chapelure de Noisettes Caramélisées.

Flan de Pétoncles, Brunoise de Légumes du Soleil, Sauce Crustacé.

Plats chauds (1 au choix)

Magret de Canard Laqué aux Epices Douces, Purée de Patate Douces, Jus réduit.

Suprême de volaille farcie aux Morilles, Embeurrée de Choux et Pommes Grenaille.

Médailles de Lotte, Savarin de Risotto au Safran, Petits Légumes de Printemps.

Filet de Dorade Royale au Citron Confit, Fondue de Poireaux, Carottes glacées et Edamames.

Grenadin de Veau à la Sauge, Pomme purée et Oignons Nouveaux.

Tournedos de Bœuf, Gâteau de Pomme de Terre, Sauce aux Girolles.

Assiette de fromages et salade

Brie de Meaux, Saint Nectaire, Chèvre Cendré

Dessert (1 au choix)

Bois-Mort : Croustillant Meringué aux Noisettes, Mousse Chocolat Noir pur Venezuela, Mousse Chocolat Noisettes et Noisettes Grillées.

Tiramisu Fruits Rouges : Mousse Mascarpone et Coulis de Fruits Rouges sur Un Biscuit Aux Amandes.