

La Formule Gourmande à 39,50€

Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Entrée du jour

Les 6 Huitres Fines de Claire Marennes Oléron - Beurre 1/2 sel - Pain de seigle - Echalotes au vinaigre de framboise

Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses - Pamplemousse rose - Sauce Aurore

Petite salade d'artichauts et de ris de veau en persillade - Julienne de Granny Smith - Roquette

Marbré de foie gras mi-cuit aux abricots moelleux - Toast de baguette - Chutney aux framboises

Croustillants de gambas aux légumes croquants & pignons de pin dorés - Vinaigrette thaïe à la coriandre fraîche

Oeuf Bio de ferme mollet - Pétales de fromage Basque - Risotto de Pennetina aux asperges vertes - Magret de canard fumé

Ceviche de truite rose, avocat et mangue, coriandre fraîche - Marinade noix de coco, gingembre, citron vert - Oignons rouges

Plats, Poissons & Viandes

Le Plat du jour

Confit de cuisse de canard des Landes - Fines rattes sautées façon Sarladaise - Buisson de salade

Le Classique tartare de bœuf de Salers haché minute et préparé - Pommes frites fraîches - Salade

Rognon de veau flambé au Calvados - Sauce moutarde à l'estragon frais - Tagliatelles fraîches

Magret de canard à la plancha - Sauce au miel & citronnelle - Petit gâteau de polenta au Parmesan

Onglet de bœuf Black Angus à la plancha - Echalotes confites au beurre salé - Fines rattes en persillade

Filet de bar à la plancha - Beurre blanc à l'orange et aux épices - Petit flan de courgettes aux champignons

Pavé de truite rose Française à la Plancha - Sauce vierge - Lentilles Beluga à la Provençale

Fromages, Desserts Maison, Glaces Artisanales

Une assiette de quatre fromages et buisson de salade

Café gourmand et sa farandole de petites douceurs

Le Dessert du jour

Tarte au citron bergamote meringuée - Sur un biscuit sablé Maison aux arômes de thé Earl Grey

Profiteroles sauce au chocolat noir Valrhona Caraïbe - Glace vanille - Amandes effilées - Chantilly

Feuillantine au chocolat noir Valrhona Tainori - Crème Anglaise - Glace noisette - Raisins blonds marinés

Pavlova aux fruits frais - Sorbet Artisanal pêche de vigne - Pétales de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges

Douceur de poires caramélisées façon tarte Tatin - Sur un petit gâteau de crêpe au beurre salé - Glace vanille

Duo de petites crêpes tièdes façon Suzette - Glace aux oranges de Sicile - Chips d'oranges confites au sirop de Grand-Marnier

Baba au Rhum Brun Agricole de Martinique ST James - Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly

La coupe 3 boules de glaces et de sorbets "Glace des Alpes Artisanal"

Colonel au citron blanc, Vodka et petit bouquet de fruits frais

Prix net TVA à 10% et 20% incluses - Service compris