Menu Epicure

Menu Valable du 25 Novembre au 6 Décembre

Entrée + Plat + Dessert 45 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 37 €

Mise en Bouche

Entrée

L'Esturgeon Confit à l'Estragon
Carpaccio de Radis de Couleur et Crème Yuzu

Ou

Le Foie Gras de Canard Brûlé au Cacao et Cognac
Condiment Poire et Tuile de Sarrasin

Plat

Le Dos de Dorade Sébaste
. Poireaux Braisés aux Algues. Beurre aux Oeufs de Hareng et Craquant Nori

Ou

Le Magret de Canard à l'Orange
Pommes de Terre Fondantes et Purée de Courge au Poivre Timut

Dessert

La Clémentine et Le Chocolat
Biscuit Moelleux et Crémeux Chocolat
Mousse. Sorbet et Tartare de Clémentine

Ou

Le Croustillant Pomme/Vanille
Pomme Confite au Pineau. Crème Vanille. Caramel de Pineau et Sorbet Granny Smith

Ou

L'Assiette de Fromages Sélectionnés par Gregory Giraudon

Liste des allergènes disponible sur demande
Origine Canard né/élevé/ abattu France

Notre Menu Change Régulièrement

TVA et Service Compris