

# MENU DINER

---

**Automne hiver 2016 2017**

Coupe de champagne

## **Entrée au choix**

Velouté de lentilles vertes du Puy, foie gras de canard et coulis de truffe noire  
Gambas aux épices douces, céleri rémoulade et pamplemousse, vinaigrette aux graines de grenade

Truite marinée aux baies de Manakara, fromage blanc aux aromates, réduction d'agrumes  
Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée

## **Plat au choix**

Blanc de cabillaud, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de crustacés  
Filet de daurade à la plancha, épeautre cuisiné comme un risotto, poêlée de crosnes, beurre blanc à la moutarde violette

Suprême de volaille rôti aux herbes, salsifis et pommes grenailles, copeaux de Parmesan, vrai jus  
Paleron de bœuf fondant, pommes purée, oignons confits et champignons, sauce au vin rouge

## **Fromage ou dessert au choix**

Assortiment de fromages affinés

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud

Mont-blanc à notre façon, éclats de marrons confits et mandarine

Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crémeux Jivara

Feuilleté aux poires pochées, crème légère aux noix

## **Boissons**

*Vin au choix sur la base d'une bouteille pour 3 personnes*

Château La Pierrière - AOC Bordeaux (vin rouge)

Bordeaux Kressmann Monopole - AOC Bordeaux (vin blanc)

Les Celliers de Ramatuelle - AOP Côtes de Provence (rosé)

Eau minérale et café

Menu valable à partir du 5 octobre 2016 susceptibles de modification sans préavis. Photo non contractuelle. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.