

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