

MENU SERVICE PREMIER

Automne hiver 2016 2017

Coupe de champagne

Truite marinée aux baies de Manakara, crème au citron de Menton confit, croustillant de vitelotte

Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée

Noix de Saint-Jacques à la plancha, potiron butternut et oignon confits, sauce Champagne

Gigotin d'agneau Label Rouge rôti, viennoise au jambon fumé, macaronis farcis et poêlée de crosnes, vrai jus

Craquant au chocolat Guanaja, crème légère aux noix, poire pochée

Mignardises

Boissons

Vin au choix sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

Hauts Gravières - AOC Graves (vin rouge)

Pouilly Fumé Le Lorient - AOC Pouilly-Fumé (vin blanc)

Cuvée Saint-Hubert - Cru classé - AOC Côtes de Provence (rosé)

Eau minérale et Café

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