

Notre menu des gourmets



Trilogie d'entrées gourmandes sur une assiette, comprenant

Saumon norvégien fumé par nos soins, chantilly yuzu et caviar avruga

Foie gras de canard, confit de clémentines, pain toast

Tempura de gambas, sauce homardine

Aile de raie poêlée, miroir au bergerac rouge du château Montdoyen
artichauts, beurre citronné, mousseline de pomme de terre

OU

Coquelet rôti, salade romaine
César dressing, rôtis poêlés

Choisissez votre dessert parmi :

Trilogie de fromages fermiers de notre amie Dorothée

Fraises en textures, glace à l'anis et poivre vert

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Gâteau d'anniversaire (+ 2,50 €)

60,00 € hors boissons

+ 38,00 € comprenant l'apéritif et vins français sélectionnés

Supplément 5,00 € pour la coupe de champagne

et pour les whiskies, gins et rhums d'exception selon la marque.