Déjeuner du fin gourmet

Entrée, Plat et Dessert 39€

Le vendredi 9 et le samedi 10 mai

Salé apéritif

Traditionnel œuf Mimosa, de la ferme Riedinger les asperges blanches en chapelure de lard

****

Filet de cabillaud en brandade à notre façon et sa sauce coco citronnelle

****

Le bounty

Mignardises

PRIX NETS / Service inclus
Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Entrées

Golden foie gras de canard Français en terrine, chutney fraise - rhubarbe et gel de balsamique BIO	35€
Carpaccio de langoustine et fine brunoise de légumes, fraicheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté	39€
Les escargots de chez Anne-Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma	38€
L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, dans son jardin printanier aux asperges de la ferme Riedinger et meslun de salade	35€

Poissons

Filet de lieu en viennoise d'algues, risotto aux chanterelles et moussons des près, sauce lait de coco et citronelle	42€
Filet de lotte lardé de chorizo Ibérique et cuit en vapeur douce, artichaut poivrade en barigoule, macaronis farcis, bisque de langoustine au saté	49€

Viandes

Carré d'agneau en croute d'épices rôti, cubes de pomme de terre confit et condiment d'ail noir, son jus perlé au romarin	49€
Filet de canette cuit en basse température, déclinaison de carottes et pomme amandine, jus à la cardamome verte	42€

Fromages

Assiette gourmande de Fromages (sélection du moment)	17€

Desserts

Vacherin glacé aux saveurs de saison	16€
Tartelette citron kalamansi meringué	16€
Entremets fraise, amande et son sorbet	16€

PRIX NETS / Service inclus
Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Escapade gourmande

En 3 escales 69€*
En 4 escales84€*
En 5 escales98€*

Mise en Bouche

Golden foie gras de canard Français en terrine, chutney fraise - rhubarbe et gel de balsamique BIO

Ou

L'œuf parfait BIO cuit à 64C°, dans son jardin printanier aux asperges de la ferme Riedinger et meslun de salade

****

Les escargots de chez Anne-Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma

Ou (pour les 3 et 4 escales)
Et (pour les 5 escales)

Filet de lieu en viennoise d'algues, risotto aux chanterelles et moussons des près, sauce lait de coco et citronelle

Ou (pour les 3 et 4 escales)
Et (pour les 5 escales)

Filet de canette cuit en basse température, déclinaison de carottes et pomme amandine, jus à la cardamome verte

****

Tartelette citron kalamansi meringué

Mignardises

Dès 5 convives seul les menus sont proposés
*Forts de leur succès, certains produits peuvent être en rupture une suggestion vous sera proposée
***Le même menu pour l'ensemble de la table**
PRIX NETS Service inclus
Forfait eau plate ou gazeuse 3€/personne

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

Symphonie culinaire

En 6 partitions 125€*

Mise en bouche

Carpaccio de langoustine et fine brunoise de légumes, fraicheur de quinoa et lentille corail, mayonnaise au saté

****

Les escargots de chez Anne-Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma

****

Filet de lotte lardé de chorizo Ibérique et cuit en vapeur douce, artichaut poivrade en barigoule, macaronis farcis, bisque de langoustine au saté

****

Carré d'agneau en croute d'épices rôti, cubes de pomme de terre confit et condiment d'ail noir, son jus perlé au romarin

****

Assiette de fromages

****

Entremets fraise, amande et son sorbet

Mignardises

Dès 5 convives seul les menus sont proposés
*Forts de leur succès, certains produits peuvent être en rupture une suggestion vous sera proposée

***Le même menu pour l'ensemble de la table**

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages
Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers