



Menu Saveurs « Au fil des saisons »

54.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

64.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

Les Entrées :

- Le tempura de langoustines au gingembre,
Petite macédoine de légumes au curry, mousse d'avocat et gel de coriandre
- La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade,
Emulsion moutarde, quelques pousses
- Le pressé de canard et foie gras, gelée Ratafia, tartelette d'artichaut
Et pickles de légumes, vinaigrette d'oignons confits et noisettes
- Le velouté de courge du moment, raviole de pleurotes Bio d'Alexis Prou »
Vinaigrette à la truffe et baguette maraîchère

A la carte :

20.50€

19.50€

21.00€

19.00€

Les plats :

- Le pavé de merlu de ligne et noix de Saint Jacques en écorces
De pommes de terre, écrasé de vitelottes à l'ail doux, jus de crustacés
- La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché
- Magret de canard farci au foie gras,
Gâteau d'endives, panais et éclats de châtaignes, sauce à l'orange
- Le Pluma de cochon Ibérique, jus au sésame, polenta aux piquillos et chorizo,
Bellota tartine de petits pois comme un houmous

29.00€

28.00€

31.00€

30.00€

Les fromages :

- Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)
- Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)

11.00€

6.00€

Les desserts :

- La nage de poire pochée à la vanille, financier au poivre de cassis,
Sorbet fruits rouges, tube craquant au lait d'amandes
- Le millefeuille aux fruits exotiques, crème légère à la fève de tonka,
Sorbet ananas et coulis de grenade
- Le moelleux au chocolat « El Jardín », craquant au chocolat au lait
Crème anglaise et sorbet cacao
- Le chou gratiné au gruë de cacao dans une tartelette, agrumes confits,
Ganaches aux chocolats, glace cookée

15.00€

15.00€

15.00€

15.00€

