

Notre chef et sa brigade ont élaboré pour vous ce menu
Une cuisine de marché raffinée et généreuse, concoctée à partir de produits frais.

MENUS PRINTEMPS du 21 Mars au 21 Juin 2022

Déjeuner 2h30 : 59€ - Déjeuner 5h30 : 79 € - Dîner 2h30 : 69€

LES ENTRÉES

Œuf Bio mollet, asperges blanches rôties, lard de Colonata, sauce hollandaise au beurre fumé

Tartare de bœuf façon Scandinave, crème de petits pois, légumes pickles,
raifort et croustillant de sarrasin



Vichyssoise chaude au bouillon, noisettes torréfiées, pomme de terre rissolées
et poireau fondant, éclat de truffes

LES PLATS

Dos de cabillaud au lait de Nori, coques et moules, mousseline de pomme de terre
à la graine de moutarde, sauce veloutée au Champagne

Volaille de Bresse en deux cuissons : cuisse confite au jus et suprême rôti
accompagné de grenailles et navets glacés, jus confit aux truffes



Risotto de petit épeautre au lait d'avoine, petits pois et asperges,
artichauts et cebettes, écume d'asperges

Carré d'agneau rôti en viennoise d'herbes, légumes de navarin printanier,
mousseline de pomme de terre aux truffes, jus à l'arabica (*supplément de 10€*)

Dos de saumon d'Écosse Label Rouge, crème de petits pois, pleurotes et jeunes pousses,
caviar d'Aquitaine, beurre meunière au thym et citron (*supplément de 10€*)

Assortiments de fromages affinés (*supplément de 8€*)

St Marcellin Chabichou du Poitou, Bleu des Causses –
Accompagné de jeunes pousses, noix et figues

LES DESSERTS

L'île flottante du Gône, crème anglaise pistachée, opaline de pralines roses

Palet Sablé Breton, fondant de Yuzu et tartare d'ananas, sorbet passion



Crèmeux au Chocolat Valrhona et avocat, Granola maison,
gel tendre de lait d'amande Gianduja





Notre chef et sa brigade ont élaboré pour vous ce menu : une cuisine de marché raffinée et généreuse, concoctée à partir de produits frais. Un menu végétarien est également disponible sur demande.

MENU ENFANT

du 21 Mars au 21 Juin 2022

Enfant de 3 à 12 ans - 30€/personne

L'ENTRÉE

Petit gratin de Ravioles à la Vache Qui Rit
ou
Feuilleté Jambon-Fromage et mesclun

LE PLAT

Poulet rôti au jus,
Mousseline de pomme de terre et légumes de saison
ou
Colin pané aux Corn Flakes,
Mousseline de pomme de terre et légumes de saison

LE DESSERT

Brownies Chocolat et Crème Vanille
ou
Dame blanche

1 soda ou jus de fruit à choisir sur la carte à bord