



MENUS À L'ASSIETTE

(À PARTIR DE 10 PERSONNES)

MENUS PRINTEMPS/ÉTÉ

50€

Gravlax de saumon maison,
yaourt & caviar de harengs

ou

Stracciatella, tomates cerises et mûres,
huile d'olive et balsamique

Risotto d'épeautre au jus d'herbes,
champignons sauvages et parmesan

ou

Cabillaud cuit nacré,
mousseline de pomme de terre,
jus de cressons de fontaine

ou

Suprême de volaille jaune rôti au thym,
basquaise légumes du soleil, jus de poulet rôti

Parfait glacé infusé aux herbes du verger et citron

Ou

Fraisier, crème légère vanillée

70€

Ceviche de daurade royale,
au piment doux, grenade & yuzu

Ou

Pâté croûte de volaille et foie gras

Pickles de betteraves

Ravioles pecorino au poivre,
cuites au beurre de sauge

ou

Saumon d'Ecosse rôti,
petits pois et oignon nouveau,
beurre battu au citron

ou

Filet mignon de veau en croûte d'herbes,
purée de carotte, cumin & gingembre, jus rôti

Entremet framboise à la verveine, biscuit amande

ou

Tarte au chocolat et noisettes caramélisées

MENUS AUTOMNE/HIVER

50€

Soupe de potimarron, éclats de châtaignes
crème mi-montée à la muscade

Ou

Œuf parfait et crème de champignons,
Copeaux de pecorino et pain toasté

Risotto onctueux, parmesan,
Légumes oubliés rôtis

ou

Saumon rôti au beurre garni,
Écrasé de pommes de terre & huile d'olive citronnée

Ou

Suprême de pintade doré au sautoir,
Crème de champignons de paris & légumes racines

Ile flottante,
crème anglaise au Turrón

Ou

Crumble de poires aux amandes, cassis

70€

Ceviche de maigre, grenade
Lèche de tigre au combava

Ou

Stracciatella, betteraves fumées,
Vinaigrette miel coriandre

Cannelloni de ricotta & épinards, crème de parmesan

Eclats de truffe noire

ou

Bar cuit au plat

Etuvée de poireau et jus de moules label rouge

ou

Paleron de bœuf braisé
Carottes glacées gingembre et polenta crémeuse

Baba au vieux rhum, agrumes &
crème chantilly à la vanille

ou

Tiramisu

BOISSONS EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 6€ PAR PERSONNE

TOUS NOS PRIX SONT TTC

WITH LOVE

