

... Le Menu à 35.00 ...  
... Le Menu avec Vins 50.00 ...

« Les Entrées »

Le Carpaccio de Saumon Mariné et Légèrement Fumé, Caviar de Tomates,  
Asperges de Malines et Fines Herbes

-

Asperges Blanches, Jambon Serrano, Crème de Parmesan, Pousses de Moutarde

-

Croquettes de Ris de Veau, Crèmeux de Blond de Paris, Coulis de Persil

-

Foie Gras Poêlé, Compotée d'Oignons Rouge et Figues

« Notre Sorbet, Violette de la Maison \* Giccopa \* »

« Les Plats »

Rouget Barbet en Filets, Piperade au Chorizo, Ravioles de Ricotta Croustillantes

-

Côtes de Veau, Morille Légèrement Crémée, Gratin Dauphinois (+5.00)

-

Filet de Poulet des Landes, Cuit Basse Température,  
Bouillon de Légumes le Tout Repensé Comme un Couscous

-

Entrecôte Cuberol Irlandaise en Tagliata, Parmesan, Tomates Confites et Réginettes

« Les Desserts »

Pavlova de Fraises de Wépion et Son Coulis de Fraises au Citron Vert

-

Pain Perdu au Caramel Beurre Salé, Pommes Caramélisées

-

Assortiment de Fromages de Petits Producteurs

-

Le Café Gourmand « 4 Gourmandises »

Entrée 15.00 - Plat 22.00 - Dessert 9.00