

Menu :

Menu en 3 temps à 69e par personne :

Entrée : Jaune d'oeuf confit , carotte croquante , oignon pickles , suprême de pamplemousse , salade frisée

Plats : Risotto aux champignons de Paris, magret de canard et son jus

Desserts ; CheeseCake au fruit de saison

Menu en 4 temps : 79e par personne

amuse bouche ; concombre en tronçon farci de tzatziki , pétale de radis

Entrée : Ceviche de maquereaux, poireaux brûlée, condiments pomme granny , vinaigrette estragon ; bouillon de maquereaux tiède

2e Entrée au choix : Chou vert farci de joue de boeuf éfilochée, lard fumée, épinard , jus de boeuf aux agrumes

1er Plats : Filet de bar cuit à l'unilatéral , déclinaison de navets, Sauce hollandaise

2e plats : Suprême de pintade , pomme pont neuf , crème de pomme de terre à l'ail et chips de pomme de terre et jus de volaille à l'ail des ours

1er dessert ; Fondant au chocolat crème anglaise vanille de Madagascar

2e dessert : Pavlova aux fruits exotique / ou fruit de saison

Menu en 6 temps 99e par personne

Amuse bouche : aripas (pain fait maison garni de fromage ou autre) sauce tomate épicée

2e amuse bouche: Bar en sashimi brûlée nappé de sauce yakitori , riz vinaigré sésame , oignon vert , piment

Entrée ; Salade de poivron aux épices , aubergines pané , thon émietté et point d'harissa servi avec son pain

Plats : Carré d'agneau , mousseline de céleri , céleri rôti , morilles au beurre d'ail , pétale d'oignon croustillant, jus d'agneau au vin jaune

Dessert : Pomme façon tatin

Menu en 7 temps 120€ par personne

amuse bouche : Mousseline de betterave , chèvre frais au herbe , crumble noisette

2e amuse bouche : Coques en marinière , salicorne , radis , carotte pickles , kiwi

Entrée : Ravioles de paleron de boeuf au saveur asiatique et son bouillon

2e entrée ; carpaccio de saint jacques ,pétale de radis , suprême de citron , salade frisée , vinaigrette relevé , tuile dentelle

Plats : Mignon de veau , purée de pomme de terre , poireaux fondant , chips de pomme de terre , jus de veau

Pre dessert : Autour du citron

Dessert ; Pavlova fruits de saison