

Repas servit à table:

Entrées :

Cappuccino de cabillaud, coulis de poivron et croquant de tapenade d'olive noir

Ou

Opera de foie gras de canard, pain d'épice et gelée d'oignons confits

Ou

Carpaccio de paleron de bœuf cuit en basse température, vinaigrette de condiments et salade folle

Ou

Papeton d'aubergine au basilic, concassée de tomate au vinaigre
de cidre, gressin de sésame et gambas snackée a la cartagene

Ou

Mousse de chèvre à la tapenade de tomate et basilic, pain toasté de pain d'épice

Plats chauds :

Tournedos d'épaule de veau cuit à basse température au miel et senteurs de garrigue ou marchande de vin

Ou

Pavé de cabillaud en croute de chorizo, court jus réduit façon thaï

Ou

Filet de lieu noir en court bouillon et sa sauce Armoricaïne

Ou

Grenadin de suprême de volaille, mousseline de brebis et moutarde, crème de cèpes

Ou

Filet de bœuf cuit en basse température juste snacké et sa réduction vigneronne (sup.4€)

Ou

Boléro de volaille farci au basilic et pignon de pin et sa sauce diable

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'un légume de saison et d'un féculent

Fromage:

Tranche de brie de Meaux farci par soins façon mendiant ou ail et fines herbes

ou

truffes noir (1.5€ sup.)

Dessert:

Piece montée 2 choux et sa nougatine

et

Ses mignardises aux choix

Café