

Menu Prestige 3 pl

Foie gras de canard maison en terrine, cerises
cruées, gelée de vin rouge et toasts briochés

Ou

St Jacques en carpaccio, vinaigrette de tomate
d'olive, chantilly au wasabi, piquillos, pignon de pin
et sorbet roquette

Ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées aux fruits
Jus réduit à l'huile de noisette

~~~~~

Risotto Arborio à la tomate séchée et petits légumes  
gambas snackées, émulsion crustacé citronnée

~~~~~

Paleron de veau fermier mijoté pendant
Jus de blanquette citronnée

Ou

Ris de veau, petits légumes du moment,
Crème de céleri

~~~~~

Chariot de fromages affinés

Ou

Fromage blanc fermier<sup>2/3</sup>

