

ENTRÉE

Petit biscuit de cabillaud, salpion de gambas safranés,
corail de homar

PLAT AU CHOIX

Médaille de volaille farcie aux morilles, mousseline de potimarron

Filet de bar bio rôti, écrasé de pomme de terre
soupçon de vanille, beurre de crustacé

Filet de boeuf juste saignés, jus corsé à la truffe noire,
cocotte de gratin dauphinois

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (En option +8€)

(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Rocher tout chocolat



STARTER

Cod cookie, saffron prawn salpicon, lobster coral

MAIN OF COURSE

Chicken medallion stuffed with morel mushrooms,
pumpkin mousseline

Roasted organic sea bass fillet, mashed potatoes
with a hint of vanilla, shellfish butter

Fillet of beef just snacked, black truffle jus,
gratin dauphinois casserole lemongrass

CHEESE

Cheese of platter (optional +8€)

(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Chocolate Rocher

