

ENTRÉE AU CHOIX

Cappuccino de Saint-Jacques, fondue de poireaux,
espuma de cèpes

ou

Mi-cuit de foie gras de canard maison,
chutney à la rhubarbe, madeleine au sarrasin.

ou

Kouloubiac de saumon, beurre monté à la nantaise,
fines herbes.

PLAT AU CHOIX

Dos de bar rôti au curry, algues marines, coco de Tarnes,
crèmeux de crustacés

ou

Noix d'entrecôte « Angus », jus corsé à la truffe noire,
risotto de petit épeautre aux champignons

ou

Magret de canard traditionnel, réduction à l'orange,
grenailles rôties à la fleur de sel de Camargue

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (En option +8€)

(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT AU CHOIX

Douceur de chocolat blanc, cœur de vanille, biscuit de Savoie,
éclats de noisettes, coulis de fruits exotiques

ou

Poire façon Belle Hélène, sabayon aux fruits de la passion



STARTER

Scallops cappuccino, creamed leeks, porcini mushroom espuma
Semi-cooked duck foie gras, rhubarb chutney, buckwheat Madeleine
Salmon coulibiac, Nantes-style mounted butter, fine herbs

MAIN OF COURSE

Roasted sea bass fillet with curry, seaweed, ternes coco, creamy shellfish.
Angus ribeye steak, rich black truffle sauce, spelt risotto with mushrooms
Traditional duck breast, orange reduction, roasted potatoes with
Camargue fleur de sel

CHEESE

Cheese of platter (optional +8€)
(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

White chocolate delight, vanilla heart, Savoie biscuit,
hazelnut bits, exotic fruit coulis
Pear Belle Hélène, passion fruit sabayon

