

MIPIM 2019

Menu 95 €

Entrées

Foie gras de canard cuit au naturel
pain de campagne grillé chutney
sucrine en vinaigrette de truffe


ou

Saumon mariné par nos soins au parfum d'anis et fenouils
salade sauce agrumes crème légère


ou

Ravioli de homard et poireaux fondants
jus de crustacés émulsionné

ou

Caviar d'aubergines craquant à la purée d'olive
quelques crudités et tomates cerises 

ou

Risotto cuisiné à l'italienne à la truffe noire d'hiver
jus de veau 

Plats

Saint-Pierre saisi à la plancha artichauts asperges vertes
jus crémeux estragon

ou

Dos de Cabillaud cuit à la fleur de sel pommes grenailles rouille
jus de bouillabaisse

ou

Filet de bœuf cuit au sel de guérande
sauce bordelaise pommes fondantes confit de cébette

ou

Carré d'agneau rôti simplement au thym
son jus corsé polenta tomate artichauts barigoules

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou

Tartelette au citron - Meringues craquantes son sorbet

ou

Tarte aux framboises et son coulis glace à la vanille

ou

Fondant au chocolat amer éclats de noisette et pistache
Fruit de la passion