

*Le Menu Carte réservé aux membres
de notre club « Noir et Or »*

Foie Gras de Canard en terrine au naturel

ou

Asperges tièdes et Gribiche de Fruits secs

ou

Huîtres spéciales en petite terrine océane

*

Croustillant de Petits Gris au beurre d'Escargot virtuel

ou

Filet de Barbue, fondant de Poireau et Petits Pois,
Emulsion au lait d'Amande amère

ou

Aile de Raie cuite doucement et servie sur un bouillon épicié
au lait de coco et Cumbawa,
Tomate confite et poêlée de Légumes nouveaux

*

Rognon de Veau poêlé, Artichauts poivrades, Tomates séchées, Câpres et
Capucines, sauce au Marsala

ou

Canard croisé servi entier, crème d'Aubergine blanche et Achards de légumes,
Sauce aux Cacahuètes grillées

ou

Boudin noir fait à la Maison et Purée mousseline à l'ancienne

*

Les Fromages

*

Abricots rôtis, Arlettes et crème Verveine

Glace au Calisson

ou

Mille feuille aux trois crèmes légères

ou

Charlotte aux Fraises et aux Aromates,

Sorbet Basilic à l'huile d'Olive

*

L'HARMONIE DES METS ET DES VINS

Nos sommeliers accorderont le choix des vins
en fonction de votre menu.

Ils vous feront découvrir des vins régionaux
ou d'autres terroirs français de qualité

Le menu comprenant : une entrée, un poisson, une viande, fromage, dessert, vins et café
est au prix de 90 €

Le menu comprenant : une entrée, un plat principal, fromage, dessert, vins et café
est au prix de 85 €

Menu servi uniquement au déjeuner

*Le menu inclut 1/2 bouteille par personne, blanc et rouge confondus
La bouteille supplémentaire est facturée 25 €*