

***Le Menu Carte réservé aux Membres***  
***De notre club « Noir et Or »***  
*Quelques plats extraits de notre carte d'Ete*

■ **LES ENTREES**

Rosace de Homard « Pattes bleues » et Salade de Palmiste frais, Retour des Iles

*ou*

Huîtres spéciales en petite terrine océane

*ou*

Foie Gras de Canard cuit au torchon, Taboulé de Boulgour aux Dattes,  
petites salades et crème aigrette

■ **LES POISSONS ET COQUILLAGES**

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

*ou*

Escargots Petits gris, Tripes et Girolles au Céleri Perpétuel

*ou*

Dos de Cabillaud poêlé à la meunière, dés de Lisette, Christes-marines, Perles japon  
Et Oignons nouveaux confits, Emulsion légère au corail d'Oursin

■ **LES VIANDES ET ABATS**

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

*ou*

Filet de Pigeon aux Baies de Goji et Mûriers blancs Crème de Potimarron aux Coings et Vermicelles végétaux

*ou*

Filet de Canard de Challans, Lentilles vertes du Puy, gratin de Topinambours et jus à l'arabica en Cappuccino

■ **Le Plateau des Fromages de France**

■ **LES DESSERTS**

Palet Or Chocolat Noisette au Riz soufflé caramélisé, granité au Café

*ou*

Charlotte aux fraises et aux aromates, sorbet basilic à l'huile d'olive

*ou*

Glace à la Rose en tulipe croustillante et pétales de Rose cristallisés

**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

***Le menu inclut 1/2 bouteille par personne, blanc et rouge confondus***