

Menu Déjeuner Spécial Fête des Mères

servi le dimanche 27 mai au déjeuner

Pour commencer

Fraicheur de Homard et vichyssoise d'asperges blanches

Huîtres spéciales en petite terrine océane

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami,
variation autour de la capucine en aigre-doux

Savourez nos Plats

Filet d'omble chevalier "Grenobloise" et émulsion de beurre noisette

Dos de Cabillaud, tartare d'huître et concombres marinés Émulsion de vinaigre et échalote

Filet et gigot d'agneau du Quercy, Duo d'ail noir et sauvage,
Champignon farci aux Morilles et crème de Vitelotte

Filet de veau poêlé, la joue confite comme une blanquette et côtes de blette

Douceurs et Desserts

Mille-feuille aux trois crèmes légères

Déclinaison d'agrumes meringuée relevée au poivre de timut

Le chocolat en trois dimensions

1 entrée, 2 plats et 1 dessert

94 € ou avec l'accord mets et vins 152 €

Accords mets et vins sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat

Tous ces Plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché

Nous vous proposerons avec plaisir un changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût

