

## **Menu des Gourmets à 27,00 €**

*(Tous nos plats et tous nos menus sont faits maison à base de produits frais. Pour toutes allergies nous le demander à la prise de commande.)*



### Les entrées (A la carte 8,00 €)

- *Royale de foie gras de canard brûlé sur velouté d'asperge, tuiles aux éclats de noisette torréfiées.*
- *Tatakis de saumon mariné au soja et au miel, Caramel de carotte à la moutarde, salade fraîcheur de fenouil au curry et pousses d'herbes.*
- *L'œuf poché et mozzarella buffala sur tartine printanière, jus de veau au romarin*



### Les plats (A la carte 15,00 €)

- *Le magret de canard caramélisé, mijoté d'artichaut au chorizo, pommes de terre confites à l'ail doux.*
- *Le poisson du marché sur crémeux de petit pois goût fumé, légumes de saison glacés à la sarriette.*
- *Rouleau de suprême de pintade confite au jus de viande au thym, mousseline de patate douce au beurre d'estragon, chips de céleri rave.*



### Les desserts (A la carte 7,00 €)

- *Crémeux de chèvre, parfum de truffe, coulis de fruits rouges au poivre de Sichuan.*
- *Moelleux au chocolat noir cœur coulant, tartare de mangue à l'huile d'olive et citron.*
- *Biscuit financier au pomme caramélisée façon tatin, crème de kiwi, glace vanille Bourbon.*