

Temps forts culinaires de notre jubilé

Menu 3 plats | Entrée + Plat principal + Dessert | 45,00 €

Menu 4 plats | Entrée + Soupe + Plat principal + Dessert | 55,00 €

Menu 5 plats | Entrée + Soupe + Plat intermédiaire + Plat principal + Dessert | 65,00 €

ENTRÉE

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉE

pistache | salade tiède de fenouil et d'orange | écume de champagne

ou

ARTICHAUT CONFIT (VÉGANE)

noix de cajou | truffe | salade fine

SOUPE

VELOUTÉ MOUSSEUX DE SALSIFIS NOIRS

croûtons de pain noir | crevettes de la mer du Nord | caviar de saumon | huile aux herbes

ou

VELOUTÉ MOUSSEUX DE SALSIFIS NOIRS (VÉGANE)

croûtons de pain noir | ragoût de topinambour | huile aux herbes

PLAT INTERMÉDIAIRE

JOUE DE BŒUF BRAISÉE

mousse de pomme de terre au beurre noisette | potiron | pangrattato au cerfeuil

ou

PLEUROTES DU PANICAUT (VÉGANE)

potiron rôti | dashi de champignons | poireaux croustillants

PLAT PRINCIPAL

SAINT-PIERRE

sauce au porto | brocoli sauvage | purée de panais

ou

SALTIMBOCCA DE VEAU

jambon cru | sauge | beurre blanc | carotte rôtie au four | vanille | céleri

ou

AUBERGINE LAQUÉE AU MISO (VÉGANE)

ail noir | sésame | pois chiches | pak choï

DESSERT

WHITE CITRUS ALMOND (VÉGÉTARIEN)

mousse au chocolat blanc | tartelette au citron | framboises | croustillant aux amandes