

Menu Gourmet

Apéritifs

Kir ou Cocktail maison ou jus de fruits local avec ses 3 mises en bouche

Pré-entrée

Panna Cotta de potimarron, espuma de parmesan, éclats de noisette

Entrées

*Gambas croustillante en kadaif, émulsion coco et citron vert,
tartare de mangue à la coriandre*

Ou

*Escalope de foie gras et ris de veau en crique de pomme de terre,
jus corsé aux morilles*

Pause glacée: *Champagne et aux agrumes*

Plats

*Saint Pierre aux écorces d'agrumes, fenouil rôti,
beurre blanc à l'orange sanguine*

Ou

*Côtes d'agneau grillées au poivre de Bali, écrasé de pommes de terre et
oignon farci, sauce Tikka Massala*

Fromages: *voir suggestion du moment*

Desserts

Choix dans la carte

Ou

*Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat ou framboisier
servi avec son assiette gourmande*

*Une bouteille de vin pour trois personnes
Blanc : AOC Viré-Clessé ou AOP Pouilly Fumé
Rouge : AOC Pinot Noir ou AOP St Emilion
Une boisson chaude (café, thé ou infusion)*

79,00€ Ttc



