

Menu Gourmet

Apéritifs

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

Pré-entrée

Panna Cotta de parmesan, espuma de tomate

Entrées

*Tartelette de carpaccio de St Jacques en chaud froid,
écrasé d'aubergine, caviar d'oeuf de truite*

Ou

*Escalope de foie gras et ris de veau en Panier de pomme de terre,
jus corsé*

Pause glacée: *Champagne et aux agrumes*

Plats

Saint Pierre aux écorces d'agrumes, risotto safrané, crème de vin blanc

Ou

*Carré d'agneau rôti aux herbes fraîches, purée d'artichaut
et pommes sautées*

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 St Vêran ou AOP Pouilly Fumé

Rouge : AOC Pinot Noir ou AOP Vacqueyras

Une boisson chaude (café, thé ou infusion)

80,00€ TTC

