

Les Menus de Saison



Epicurien- 49.00€

Amuse- Bouche « Sélection du Chef »

Crème de Potiron, Pépins de Courge grillés

Ou

Foie gras de Canard traditionnel

Chutney du Moment

Dos de Sandre braisé

Sauce au Riesling, Nouilles fines

Ou

Civet de Biche aux Champignons

Chou rouge aux Figues et Spaëtzles

Palette de Glaces et Sorbets Maison

Ou

Crème Brûlée aux Fruits de Saison, Glace du Jour

Mignardises

Tradition- 62.00€

Amuse- Bouche « Sélection du Chef »

Escalope de Foie d'Oie poêlée

aux Fruits de Saison

Ou

Terrine de Chevreuil aux Fruits sec

Compotée de Figues

Pavé de Bar à la Plancha

Tombée de Chou blanc aux Gambas légèrement safranées

Ou

Magret de Canard en Croûte de Pain d'Epices

Chou rouge, Jus aux Airelles

Plateau de Fromages frais, affinés par Maître Tourrette

Dessert au Choix de la Carte

Mignardises

02/10/2015

Décapole- 82.00€

Amuse-Bouche « Sélection du Chef »

Foie gras d'Oie « Maison », Chutney de Fruits exotiques

Ou

Noix de Saint-Jacques rôties

Espuma de Champignons forestiers

Homard rôti au Beurre salé de Guérande

Risotto à la pomme Granny Smith

Ou

Dos de Turbot d'Élevage et Langoustines rôties aux Herbes

Purée à l'Huile d'Olive, Beurre à la Vanille

Interlude de Saison

Filet de Bœuf (Origine Irlandaise)

Variation de Légumes d'Automne, Sauce au Pinot noir

Ou

Pigeonneau saisi « Façon Vendangeurs »

Cassolette de Navet, Noix, Raisins et Pommes de Terre, Sauce au Gewurztraminer

Plateau de Fromages frais, affinés par Maître Tourrette

Ou

Vieux Parmesan, Salade de Saison au Vinaigre de Porto

Dessert au Choix de la Carte

Mignardises

Menu servi par table entière uniquement

02/10/2015