



. LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 55€ ou 65€

. Mise en bouche

. 3 Plats (Entrée.Plat.Dessert) / 55€

. 4 Plats (Entrée.Poisson.Viande.Dessert) / 65€ (pour toute la table)

—

.Asperges vertes rôties, truite Gravlax, omble chevalier fumé, yaourt grec, gel d'agrumes.

.Tarte fine de courgettes, suprêmes de caille, foie gras poêlé, réduction de muscat.

ENTRÉES

.Quasi de veau, aubergine laquée, condiment rhubarbe poivron, gambas marinées au pimenton, jus aux épices douces.

.Le filet de turbot, raviolis de chair de crabe, estragon, pois, fèves, émulsion de curry vert.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Feuille à feuille, fraises, mousseline fleur d'oranger.

.Pavlova, ananas, mangue, chocolat au lait citron vert.

DESSERTS