



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » à 46 €

*Amuse bouche*

*Ballotine de foie gras de canard, croquant de fruits secs, coulis d'arbouses de Corse*  
ou

*Pâté en croûte « Maison » aux champignons des bois et foie gras, purée d'oignon rouge au vin*  
ou

*Noix de St Jacques rôties au fenouil et tomates confites, jus à l'anis et graines d'Arënkha*  
ou

*Risotto moelleux au vin, rouelles d'encornets panés, sauce Marchand de vin*

\*\*\*\*\*

*Suprême de poulet fermier aux morilles et cèpes,  
sauce crème liée au foie gras, tagliatelles fraîches « Maison »*  
ou

*Pavé de filet de bœuf de la boucherie « Carrel » fricassée de légumes d'antan et foie gras chaud,*  
ou

*Homard rôti dans sa carapace, fondue de poireaux, à la chair de coque et St Jacques, crème de crustacé*  
ou

*Pavé de turbot rôti sur l'arrête, mousse de pomme de terre vitelotte,  
crosnes et champignons des bois, jus aux senteurs de cèpes*

\*\*\*\*\*

*St Marcellin en croûte de feuilletage fondant, doucette aux éclats de noisettes*

\*\*\*\*\*

*Moelleux au chocolat et agrumes, coulis d'orange sanguine, sorbet mandarine, tuile à la citronnelle*  
ou

*Pyramide aux fruits rouges, sorbet framboise et chantilly à la vanille*  
ou

*Soufflé chaud au Grand-Marnier, salade d'agrumes sur son coulis d'orange, sorbet orange sanguine*