



Cuisine entièrement 'faite Maison''

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 31 €

Amuse bouche

*Lumaconi à la farce de ricotta et épinard sur sa mousse de cèleri safrané,
marinière de moules, palourdes et St Jacques, crème d'oursin*

ou

Moelleux de Beaufort au lard et fond d'artichauts, bouquet de doucette et œuf de caille mollet

ou

Tartare de saumon frais et fumé à l'ananas, coulis exotique et coco fraîche

ou

Risotto moelleux au vin, rouelle d'encornets panés, sauce marchand de vin

☆☆☆☆☆

Filet de sébaste rôti sur sa peau, quenelle de tomate et basilic, beignets de courgettes, jus au romarin

ou

La souris de gigot d'agneau braisé au foin « 12 heures » fricassée de pomme de terre au lard et cèpes

ou

Filet de bar poêlé sur ses artichauts, fruits de mer et pointes d'asperges vertes

ou

Lasagne « Minute » au foie gras et châtaignes, sauce aux champignons des bois et huile de truffe

☆☆☆☆☆

*Tarte fine aux pommes « cuite minute » sa frangipane aux myrtilles,
coulis d'arboise, glace chocolat blanc, tuile à la myrte de Corse*

ou

Poire fondante en croûte de miel et fruits secs, coulis de raisin rouge, glace nougat

ou

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

Fromage en supplément : 4,00 €

Fromage frais en faisselle à la crème

ou

St Marcellin en croûte de noisettes, bouquet de doucette

