

LA BALADE GOURMANDE » à 46 €

Amuse bouche

Marbré de foie gras de canard à la compotée de figues et cannelle, gelée de raisin noir

Ou

Saint Jacques rôties sur son risotto safrané aux coquillages, velouté d'oursin et œuf de saumon

Ou

*Composition de homard et caviar d'aubergine à la coriandre fraîche,
crème moussueuse à l'aneth, duo de saumon fumé et Arënkha*

*Pavé de bonite rôti au thym, fricassée d'oignon doux aux petits pois et coquillages,
jus de viande parfumé au romarin*

Ou

*Duo de homard et médaillon de lotte rôtis, composition de fenouil, artichauts et tomate confite,
bisque de crustacé émulsionnée à l'huile d'olive*

Ou

*Pavé de filet de bœuf de la boucherie « Carrel » poêlé,
fricassée de jeunes légumes de saison à la moelle, jus aux senteurs de genièvre*

Fromage frais en faisselle, sauce vierge à la cébette

Ou

*St Marcellin sur son pain « Maison » au romarin,
bouquet de doucette à l'huile d'herbes de Provence*

Cœur coulant chocolat noir et fruits rouges, coulis et sorbet framboise, croquant de meringue

Ou

*Croquettes fondantes au chocolat-Menthe et noisette sur sa larme de coulis de myrtilles,
glace pistache et tuile chocolatée*

Ou

*Bricelet à la cannelle « Maison » bouquet de mousse exotique et fruits des îles,
sorbet passion et ananas rôti, coulis de mangue et tuile à la noix de coco*