



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » à 47 €

Tarif à la carte

*Risotto aux écrevisses et pointes d'asperges vertes, crémeux de crustacé* 21,00 €  
ou

*Noix de St Jacques rôties, velouté de panais aux marrons, copeaux de Grana padano et lard séché* 21,00 €  
ou

*Foie gras de canard à la compotée d'arboise de Corse, bouquet de jeunes pousses* 26,00 €

\*\*\*\*\*

*Homard rôti au thym citron, fondue d'oignon blanc, sauce au vin de Mondeuse et cannelle* 35,00 €  
ou

*Pavé de sandre poêlé sur sa peau, caviar d'aubergine aux agrumes, sauce tilleul fruitée* 26,00 €  
ou

*Médailillon de filet de bœuf rôti et foie gras chaud,* 30,00 €  
*petits légumes d'autant au lard, jus au foie gras et champignons des bois*

\*\*\*\*\*

*Soufflé chaud au Grand-Marnier, coulis d'agrumes, sorbet orange sanguine* 16,00 €  
ou

*Moelleux au chocolat, son cœur coulant à la framboise, sorbet fruits rouges* 17,00 €  
ou

*Tarte fine aux pommes à la noix de coco et fruits exotiques, sauce caramel tiède, sorbet mangue* 16,00 €