

□ Menu à 32,00 euros.

Menu à 42,00 euros (entrée, plat, dessert, à choisir ci-dessous).

Les Entrées

- Cannelloni de courgettes jaunes et vertes, chèvre frais, ricotta infusé au thym citron, pignon de pin torréfié.
- Pressé de crabe dormeur, artichaut barigoule, piperade, condiment wasabi.
- Foie gras de canard poêlé pétillant, carottes et betteraves de couleur rafraîchie, sésame grillé.

Les Plats

- Magret de canard rôti, crémeux de brocoli fumé au foin, maxim's de panais, jus corsé à la cerise.
- Filet de saumon laqué au miso, quinoa aux fruits secs, carottes glacées, réduction des suc.
- Quasi de veau cuit en basse température, espuma de ratte du Fouquet, oignons confits.

Les Desserts

- Soufflé à la pistache, sorbet framboise.
- Rocher craquant noisette, cœur coulant abricot et son sorbet.
- Crémeux chocolat, insert praliné, biscuit moelleux agrumes, gel citron.
- Sélection de fromages de La Fromagerie Chez Fabrice (Le Hailan).
- Dégustation de nos trois desserts en assortiment. (Supplément 4€).