

LES ENTREES

Risotto aux moules « Bouchot » Mont St-Michel
sauce épicée au « Colombo » légumes oubliés 21,00€

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de butternut, mandarines, gingembre et cannelle 25,00€

Velouté de Daikon et Noix de coco au curry à l'ancienne
Tempuras de Gambas épicées 19,00€

LES POISSONS

Bouillabaisse de poissons de roche, croûton à la rouille
Crevettes, moules « Bouchot » filet de poisson, safran 34,00€

Médallions de Lotte « Bretonne »
Tombée d'épinard au beurre salé, pommes de terre ratte 34,00€
Sauce au « Riesling » d'Alsace

La suggestion de poisson selon le marché 32,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Pièce du Boucher servie saignante

Haricots coco plats à la sarriette, gnocchi à la truffe noire 30,00€

Steak de Faux-Filet de veau poêlé

Chou kale de la Ferme « VitaWeg » au lard Colonnata

Chips de chou kale, pommes de terre Macaire 34,00€

Suggestion Viande selon le marché

34,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages

14,00€

Fondue « Savoyarde » aux truffes d'hiver

18,00€

LES DESSERTS

Mousse chocolat « Mayan Red 80% » croustillant cacahuète

Ganache aux fèves de Tonka , crème glacée cacahuète 13,00€

Poire pochée au miel de bruyère

Spéculoos et crème glacée amande 13,00€

Ananas Victoria de la Réunion au poivre « Sansho »

Mousse noix de Coco, glace au Rhum « Diplomatico » 13,00€

**« Menu Carola » 43€
(3 Plats)**

Amuse-Bouche

**Velouté de Daikon et Noix de coco au curry à l'ancienne
Tempuras de Gambas épicées, Daikon cress**

ou

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de butternut, mandarines, gingembre et cannelle
supplément 6 €

**Pièce du Boucher servie saignante
Haricots coco plats à la sarriette, gnocchi à la truffe noire**

ou

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Médailles de Lotte « Bretonne »
Tombée d'épinard au beurre salé, pommes de terre ratte
Sauce au « Riesling » d'Alsace
supplément 12€

**Poire pochée au miel de bruyère
Spéculoos et crème glacée amande**

ou

Assiette de fromages

Mignardises

Aucun changement possible dans la composition des menus

Menu Gastronomique 75€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

Amuse Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de butternut, mandarines
gingembre et cannelle

Bouillabaisse de poissons de roche
croûton à la rouille, safran

Crevettes, moules « Bouchot » filet de poisson

Médailles de Lotte « Bretonne »

Tombée d'épinard au beurre salé, pommes de terre ratte
Sauce au « Riesling » d'Alsace

Steak de Faux-Filet de veau poêlé

Chou kale de la Ferme « VitaWeg » au lard Colonnata
Chips de chou kale
pommes de terre Macaire

Fondue « Savoyarde » aux truffes d'hiver

Ananas Victoria de la Réunion au poivre « Sansho »

Mousse noix de Coco, glace au Rhum « Diplomatico »

Mignardises

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.
Merci pour votre compréhension**

Menu Découverte 63€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de butternut, mandarines
gingembre et cannelle

Médailles de Lotte « Bretonne »

Tombée d'épinard au beurre salé, pommes de terre ratte
Sauce au « Riesling » d'Alsace

Steak de Faux-Filet de veau poêlé

Chou kale de la Ferme « VitaWeg » au lard Colonnata
Chips de chou kale
pommes de terre « Macaire »

Mousse chocolat « Mayan Red 80% » croustillant cacahuète
Ganache aux fèves de Tonka
crème glacée cacahuète

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 21,00 € par P.

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 26,00 € par P.

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 32,00 € par P.

Menu Gastronomique 75€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

« Veggie »

Amuse-Bouche

Carpaccio de betteraves au vene cress

Tarte flambée au chèvre frais

Poivre de la Valle Maggia

Velouté de Daikon et Noix de coco au curry à l'ancienne

Tombée d'épinard

Pistou à la mâche d'Alsace

Fricassée de Haricots plats et

Gnocchi à la truffe noire

Crème à la sarriette

Risotto Carnaroli au bouillon végétal

Légumes oubliés

Chips de chou kale de la Ferme « VitaWeg »

Fondue « Savoyarde » aux truffes d'hiver

Ananas Victoria de la Réunion au poivre « Sansho »

Mousse noix de Coco

glace au Rhum « Diplomatico »

Mignardises

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.

Merci pour votre compréhension

