

MENU Gala – Excellence

Une coupe de champagne

Entrée au choix

Tartare de courgettes aux aromates, quenelle de chèvre frais et vinaigrette d'oranges

Fines tranches de bœuf marinées à la japonaise, salade wakamé

Salade César, filet de poulet grillé et copeaux de parmesan, vinaigrette crémeuse

Bruschetta aux légumes confits, coulis de tomates au basilic

Déllice de saumon aux parfums d'oseille, sauce aux crustacés

Plat au choix

Filet de loup rôti, méli-mélo de légumes de saison à l'huile d'olive vierge

Pavé de rumsteck grillé sauce bordelaise, croquant de pomme de terre à la tomme fraîche et aux noix

Retour de pêche à la plancha sur son jus de bouillabaisse, fine ratatouille de légumes

Magret de canard rôti au poivre de Sichuan, wok de légumes et shitaké

Pavé de lieu jaune cuit sur peau, polenta crémeuse et vinaigrette de tomates et cebettes

Dessert au choix

Crumble aux pommes caramélisées et à la cannelle

Clafoutis aux poires et sa crème glacée vanillée

Elodie aux 3 chocolats et son coulis au moka

Nougatine glacée aux fruits rouges et agrumes confits

Carpaccio d'ananas en chaud froid.

TARIF TTC à partir de 56 € par personne, 3 plats boissons incluses

(1/2 bouteille de vin, eaux minérales, café)