

# Le Menu (du 29 mars au 2 mai 2019 inclus)

---

## **Premier service (l'entrée à la carte : 27 €)**

Riz à sushi à la chair de homard, cébettes et coriandre, Saint Jacques grillées, maquereau mariné, Hoïsin, ramonasse, Wakamé, Nori et raifort

Ou

Mesclun d'asperges vertes et « Cecina de Leon », vieille mimolette, crème battue infusée au bacon, mizuna rose, œuf de caille, noix de cajou, copeau de foie gras et mayonnaise aux herbes

Ou

Dégustation de foie gras :

En ballotine à la flamme et Brandy, oignons rouges

En maki au bœuf fumé, crème soja-Wasabi

En espuma, magret de canard, lentilles et balsamique

En escalope poêlée, rave et truffe

(Supplément 9 €)

## **Deuxième Service (l'entrée à la carte : 28 €)**

Filet de barbue meunière, brocolis, passe pierre, mange tout, Enokis, sésame, huile citron et jus aux agrumes

Ou

Espuma de pomme de terre fumées, ragout de petits gris – pleurotes et oignons nouveaux, ris de veau croustillant et jus vert

## **Le plat (le plat à la carte : 34 €)**

Filet de sandre cuit sur peau, asperges de Malines, Flamandes, écrasé de Belles de Fonteney, petits légumes glacés, jus de viande au romarin

Ou

Poitrine de pintade, bouchon croustillant de ratatouille, polenta, aubergines, beignet de crevettes et estragon

Ou

Pigeonneau cuit sur coffre, Raz el Hanout, croustillant des cuisses aux fruits confits, semoule M'Hamsa, sucrine, sucs de cuisson aux dattes

(Supplément 12 €)

## **Le dessert (le dessert à la carte : 11 €)**

Crêpe à la farine de Sarrasin et caramélisée, farcie aux fruits exotiques et frangipane, coulis passion et sorbet mangue

Ou

Biscuit génoise roulé au miel et noix, ganache chocolat blanc, Kumquat confit et glace au Whisky

Ou

Cannelloni de poires et Saint-Maure de Touraine, confit de figues au vinaigre, poire tapée, tuile au persil et glace au fromage de chèvre

Ou

L'assiette de fromages affinés, fruits secs et sirop de Liège (+5 €)

## **Menu Espiègle 3 services à 39€**

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 11 €

Sélection de vins 19 €

Sélection de vin du monde 24 €

## **Menu Balade 4 services à 49€**

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 14 €

Sélection de vins 27 €

Sélection de vin du Monde 32 €

**Offre All in à 77 €: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.**

## **Menu Gourmand 5 services à 62€**

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 17 €

Sélection de vins 32 €

Sélection de vin du monde 37 €

**Offre All in à 97 €: L'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.**