

Notre Menu de Bienvenue

Pour commencer

L'assiette de foie gras au naturel

Le crémique perdu au foie gras poêlé, émulsion melon vodka

Les ravioles de la mer, bouillon façon Thai et jardin fleuri

Les plats de résistance

Le magret de canard rôti et laqué au miel, mousseline de petits pois,
légumes glacés et pommes de terre à la Dauphinoise

Le poisson du jour, condiments de fenouils, purée de pommes de terre aux
câpres et beurre blanc citronné

Pour terminer

Le café gourmand

La crème brûlée

Le moelleux au chocolat et glace vanille

3 services (entrée, plat, dessert) :

38 euros

4 services (foie gras au naturel, entrée, plat, dessert) : 48 euros

Les entrées

L'assiette de foie gras au naturel	17
Escalopes de foie gras pochées, pomme et gingembre.....	18
Tempura d'aiguillettes de canard et crémeuse de roquette.....	17
Lait de foie gras, œuf croustillant et noix de Macadamia.....	17.50
Involtini de courgettes et butternut gratinés de Scarmoza (végétarien)	16
Les ravioles de la mer, bouillon façon Thaï et jardin fleuri.....	17.50
Saint-Jacques et pickles de légumes.....	18

Les plats

Le magret de canard rôti et laqué au miel, mousseline de petits pois, légumes glacés et pommes de terre à la Dauphinoise.....24

Noisettes de biche sauce foie gras, céleri grillé, champignons des bois et mousseline de panais.....31

Fettuccine aux écrevisses et vongoles, brunoise de légumes et croquants de magret fumé.....22.50

Risotto aux champignons des bois et chips de riz soufflé (végétarien).....20.50

Le poisson du jour, condiments de fenouils, patates douces et duo de choux.....23

La cuisse de canard confite du Chef.....22

Les desserts

Le café gourmand.....8

La crème brûlée à la vanille.....7

Moelleux au chocolat et glace vanille.....8

Sabayon au Crémant d'Alsace.....8

L'incontournable Dame blanche.....7