

Menu Gourmet à 45.80€

Nous vous remercions d'effectuer un choix unique pour l'ensemble des convives
Le vin n'est pas compris dans ce menu - Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

Mise en bouche du moment

\$\$\$

Terrine de foie gras de canard mi cuit, chutney de fruits exotiques, fine brioche chaude, fine gelée rubis,
bouquet de salade et herbes fraîches, mini cassolette de crème brûlée au foie gras

Ou

Carpaccio de Saint Jacques, Saint Pierre et saumon, bouquet de mesclun à l'huile de truffe,
cazette du Morvan, Matignon de légumes à la citronnelle et Granny Smith

Ou

Cannelloni saumon fumé et chair de tourteau aux agrumes
tartare de légumes confits et mangue

\$\$\$

Filet de sole aux escargots sur croutons aillé, parfait tétragone, fricassée des bois

Ou

Blanquette de lotte au citron et gingembre, wok de légumes du moment

Ou

Dos de bar poêlé au beurre demi sel, purée de topinambour, huile de noisette
Fricassée de légumes oubliés au fumet de crustacés

\$\$\$

Trou normand selon l'inspiration du Chef

\$\$\$

Médaille de veau Foyot jus simple, gratin sarladais

Ou

Filet de bœuf Rossini, garniture Nivernaise

Ou

Poularde pochée aux Morilles, garniture Richelieu

Ou

Pigeon rôti sur coffre, croustis de cuisses aux girolles et foie gras

\$\$\$

Sélection de 4 fromages affinés, compote de poires aux épices

Ou

Nonette à l'époisses, bouquet de mesclun

\$\$\$

Ananas Victoria rôti au caramel épice, sorbet ananas « Marco Polo »

Ou

Dôme chocolat mandarine

Ou

Assiette gourmande surprise (assortiment de 3 desserts selon inspiration du Chef)

Eaux minérales plate et gazeuse (1L pour 4 personnes), Café et son napolitain

Pour ce repas, le service est inclus de 12h00 à 16h00 et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître