MENU FESTIF

ENTREPRISES & SÉMINAIRES
FORMULE DÉJEUNER
55€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE

FINE GELÉE DE CRUSTACÉS
crevettes, agrumes, mousseline citronnée et croûtons à l'encre.

MAGRET DE CANARD RÔTI,
millefeuille de pommes de terre et cèpes, un jus court.

BISCUIT MOELLEUX AUX ZESTES CONFITS,
crème touron et sa marmelade d'orange amère et chocolat Guanara.

MENU FESTIF

ENTREPRISES & SÉMINAIRES
FORMULE DÉJEUNER
65€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS,
compotée d'oignons doux de Citou, pommes et poires acidulées,
gelée de coing et brioches maison.

PAVÉ DE LOTTE DE LIGNE,
poêlé au beurre de citron noir, légumes racines confits, jus de cuisson.

VOLAILLE FERMIÈRE EN BALLOTINE,
risotto aux girolles lié au bethmale, crème légère.

ENTREMET AU CROUSTILLANT DE PRALIN,
sa crème prise noisette et chocolat lacté.

MENU FESTIF

ENTREPRISES & SÉMINAIRES
FORMULE DÎNER
85€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

FOIE GRAS EXTRA & GENIÈVRE,
gelée de coing et brioche feuilletée maison.

TRUITE DES PYRÉNÉES AU NATUREL,
endive confite au jus de mandarine, un beurre d'agrumes.

PINTADE FERMIÈRE FARCIE AUX CÈPES,
frégola sarda liée au safran et parmesan, un jus court.

CRÈME BRÛLÉE AU THÉ EARL GREY,
biscuit miel et citron, mousse légère vanille-yuzu.

MENU FESTIF

ENTREPRISES & SÉMINAIRES
FORMULE DÎNER

104€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

SOUFFLÉ DE SAINT-JACQUES,
céleri-risotto aux cèpes et vin jaune.

PAVÉ DE TURBOT SAUVAGE GRILLÉ,
gros légumes racines et agrumes, une hollandaise légère.

PALERON DE VEAU CONFIT,
gnocchis aux truffes et oignons, un jus court.

MARRONS CONFITS MAISON,
son biscuit châtaigne, crème glacée Bailey's et gruée de cacao.