

LE MENU FASCINATION

MENU EN 5 SERVICES

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table (hors enfants)

Menu à 115€ avec une coupe de champagne

LE FOIE GRAS DE CANARD

Soufflé d'une gelée de Vouvray Moelleux révélant douceur et élégance,
Pain de campagne toasté

LA BURRATA COMME UN TZATZIKI,

Burrata, Faisselle menthe fraîche et citron confit,
Concombre râpé et givré

LINGUINE DE HOMARD

Linguine de homard et crème de homard,
Tomates cerises.

LE FILET DE VEAU

Poêlée de girolles légèrement relevée au curry,
Concassée de tomates

LE DESSERT OU LE FROMAGE AU CHOIX A LA CARTE

Nous vous proposons
une sélection de 4 verres de vins (16 cl)
en accord avec les mets à 40€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Nous utilisons du papier 100% recyclé

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises

Prix nets en euros, TVA et service inclus. Boisson non comprise hors coupe de champagne