

Menu dégustation

Bisque de homard relevée au gingembre

ou

Salade de saison, pignons de pin et copeaux de parmesan

•

Saumon fumé maison à l'huile de truffes

ou

Tapenade de chèvre méridionale

ou

Crème brûlée de foie gras de canard, poêlée de pommes

•

Harmonie de pétoncles et crevettes à la vanille

ou

Raviolis de champignons parfumés à la sauge fraîche

ou

Baluchon de lapin confit, sauce bordelaise

•

Sorbet aux poires et estragon, et ses bulles

•

Filet Mignon de bœuf aux cinq poivres et cognac

ou

Magret de canard à l'érable et fruits des champs

ou

Carré d'agneau rôti, jus au porto

ou

Navarin de homard à la vanille et vin de muscat

•

Sélection du pâtissier ou assiette de fromage

•

Thé ou café

Menu 124, avec Accord vins 192