

Eur 69

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

 Cromesquis de cuisse de grenouilles, crème persillée

1^{ère} ENTRÉE


 Foie gras de Canard, aux pommes caramélisées

2^{ème} ENTRÉE


 Filet de bar sauvage, fenouil confit

TROU GRANITÉ PASSION

PLAT

 Filet de bœuf à basse T°, sauce Porto rouge truffée


OU

 Dorade royale, espuma d'oursins

OU

 Gnocchi de patate douce, crème de pecorino

DESSERT

 Tartelette aux deux citrons meringuée,
coulis fruits rouges