

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

