



MENU À 60 EUROS

Mini 4 pers

--

Amuses bouche (2 au choix)

Crème brûlée au foie gras

Carpaccio de St Jacques, mangue et citron confit

Verrine d'écrevisses à la nage et coriandre

Entrées (1 au choix)

Millefeuille d'artichaut et crabe à l'avocat, gelée d'eau de tomate

Ravioles de rougets barbet, émulsion au basilic

Plats (1 au choix)

Dos de loup cuit en basse température, risotto au vieux parmesan, petit légumes fanes et émulsion d'asperges vertes

Carré d'agneau rôti au romarin, cannellonis et jus aux morilles, jeunes carottes confites

Grand aioli maison (cabillaud poché, courgettes, carottes, pois gourmand, brocolis, pdt, œufs dur et sauce aioli)

Plateau de fromages ou Desserts (1 au choix)

Minestrone de fruits exotiques, émulsion au champagne, tuiles aux amandes torréfiées

Cheese cake aux framboises



MENU AT 60 EUROS

Mini 4 pers

--

Appetizers (2 of choice)

Creme brulee with foie gras

Carpaccio with scallops, mango and candied lemon

Crayfish verrine with coriander juice

Starter (1 of choice)

Artichoke millefeuille with crab and avocado, tomato water jelly

Ravioli of red mullet with basil emulsion

Main courses (1 of choice)

Sea bass filet cooked in low temperature, risotto with old parmesan, little vegetables and asparagus emulsion

Roast rack of lamb with rosemary, cannellonis and juice with morel mushrooms and young candied carrots

Big fresh aioli (poached cod, zucchinis, carrots, potatoes, mangetout pea, hard boiled egg)

Selection of cheeses or Desserts (1 of choice)

Raspberry cheese cake

Minestron of exotics fruits with champagne emulsion and tiles with almonds