



MENU À 75 EUROS

Mini 4 pers

--

Amuses bouche (2 au choix)

California rolls au homard, bisque corsée à la sauce soja

Œufs brouillés crémeux à la truffe

Millefeuille de foie gras, pommes rattes et magret fumé

Entrées (1 au choix)

Ravioles au homard, émulsion à la bisque

Langoustines marinées, crémeux de brocolis, espuma aux piquillos et tuiles au parmesan

Plats (1 au choix)

Homard rôti aux petits légumes de saison, sauce homardine et coriandre

Cœur de filet de bœuf charolais sauce bordelaise, croutons de moelle et frites de panisses

Filet de turbot poché aux écrevisses, légumes fanes confits, velouté de crustacés

Plateau de fromages ou Desserts (1 au choix)

Macaron pistache, crème légère au citron et framboises

Entremet au chocolat gianduja, crème légère aux fruits de la passion



MENU AT 75 EUROS

Mini 4 pers

--

Appetizers (2 of choice)

California rolls with lobster, shellfish and soja sauce

Creamy scrambled egg with truffles

Foie gras slices with smoked duck breast and potatoes

Starter (1 of choice)

Raviolis of lobster, emulsion with bisque

Small scampis marinated with brocolis mousse, espuma with piquillos and parmesan tiles

Main courses (1 of choice)

Roasted lobster with little seasoning vegetables, softness of shellfish with coriander

Filet of beef charolais with croutons of marrowbone, bordelaise sauce and panisses fry

Filet of turbot poached with crayfish and young seasonal vegetables with juice of crayfish

Selection of cheeses or Desserts (1 of choice)

Macaron pistachio, light cream with lemon and raspberries

Gianduja chocolate cake with passion fruits mousse