Plat Fait Maison

Menu à 70 €*

Daurade Gravlax à l'Huile Fumée,
Sauce Ponzu
~
Suprême de Volaille, Sauce au Foie Gras
~
Mille-Feuilles Croustillant
à la Vanille
~
Café et Mignardises
~~
Bourgogne Aligoté 2022
Bourgueil « Cuvée Prestige » 2018
Evian et Badoit

Menu à 90€*

Pressé de Volaille et Foie Gras,
Chutney de Pêche
~
Filet de Bar, Emulsion de Coquillages
~
Cœur Coulant au Chocolat,
Crémeux Chocolat, Praliné Noisette
~
Café et Mignardises
~~
Arbois « Chardonnay » 2015
Muscat Catalan « Sec » 2022
Evian et Badoit

Menu à 110 €*

Carpaccio de Thon Rouge, Gel Yuzu et Sauce Wasabi
~
Foie Gras Poêlé, Tatin d'Oignon et Chutney d'Abricot
~
Filet de Cannette Laqué, Jus Doux aux Agrumes
~
Pavlova Vanille et Fruits de Saison, Crème Chantilly et Meringue
~
Café et Mignardises
~~
Montagny « Le Vieux Château » 2021
Château Grand Housteau Rouge 2019
Evian et Badoit

Menu à 130*

Ballotine de Foie Gras, Confit de Saison Acidulés
~
Ravioles de Langoustines en Persillade, Ecume de Crustacés
~
Filet de Bœuf Rossini, Sauce Périgourdine Marbrée
~
Brie de Meaux aux Brisures de Truffes, Chutney de Saison
~
Fraisier, Chantilly Mascarpone et Fraises en Textures
~
Café et Mignardises
~~
Château Grand Housteau Blanc 2016
Chinon « Grézeau » 2021
Evian et Badoit

** A partir de 7 Personnes (Menus Tout Compris sauf l'Apéritif, Paiement en fin de Repas, Hors Frais de Parking : 1€ par Personne)*
NB : Possibilité de Réaliser votre Menu selon votre Budget et nos Disponibilités