

Carte Hiver

Elaborée par notre Chef, Jean-François Moreau

Effeillé de Saumon Mariné aux Ecorces d'Orange Amère

Foie Gras de Canard Maison, Douceur de Layon, Pain aux Noix

Cuisses de Caille Rôties Mesclun à la Vinaigrette aux Baies de Cassis

Ravioles de Crustacés, Crème Légère au Cognac

Brochette d'Agneau Saveur Gingembre - Citronnelle,
Massala de Légumes, Riz Basmati

Cabillaud Rôti en Croustillant de Lard,
Ecrasée de Pommes de Terre, Jus d'Anjou Rouge

Emincé de Magret de Canard au Verjus, Crème Brûlée au Foie Gras,
Millefeuille « Parmentier » aux Champignons

Cassolette de Noix de St Jacques et Saumon Gratinés au Champagne,
Légumes du Moment en Nid Croustillant

Ossau Irraty et sa Confiture de Cerises Noires

Délice de Fruits Rouges sur Lit de Crémets Nantais

Crème Brûlée Poire et Figue, Cassonade Antillaise

Tulipe d'Oranges, Sabayon Grand Marnier, Sirop de Kumquat

Mousse au Chocolat, Cœur de Pommes et Caramel au Beurre Salé

Menu Enfant

Assiette de Charcuterie et crudités

Suprême de Volaille, Ecrasée de Pommes de Terre

Moelleux au Chocolat Glace Vanille