



## ***Menu Prestige***

### **Kir Royal à la Fraise des Bois**

Amuse-Bouche Selon l'Inspiration du Chef...

### **ENTREES**

Soupe de Poissons du Pêcheur, sa Rouille et ses Croûtons

Millefeuille d'aubergines Grillées et Chèvre Frais à la Tapenade

Verrine de Chair de Crabe et Avocat aux Herbes

L'Entrée du Jour....

### **PLATS**

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Souris d'Agneau Confité aux Senteurs des Garrigues

Aile de Raie Pochée, Beurre Nantais aux Câpres

La Suggestion du Marché....

### **DESSERTS**

Brie de Meaux Affiné par Maître »Anthès »,  
Panaché de Salades

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona »,  
Coulis de Framboises

Carpaccio d'Ananas au Rhum Brun, Sorbet Passion

Bouquet de Crèmes Brûlées  
(Fleur d'Oranger, Rose, Violette)

Nos Vins Sélectionnés :

**Découverte des Coteaux du Pays de l'Ardèche**  
(Une Bouteille pour deux personnes en Rouge, Blanc ou  
Rosé ou demi-eau Minérale)