



Menu Prestige

Kir Royal à la Fraise des Bois

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

ENTREES

Cassolette de Crevettes Roses, Crème de Champagne

Millefeuille d'aubergines Grillées et Chèvre Frais à la Tapenade

Salade Landaise aux Gésiers et Magret de Canard Fumé

L'Entrée du Jour...

PLATS

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Magret de Canard Poêlé, Crème de Châtaigne

Filet de Rascasse, Brandade de Fenouil, Tapenade d'Olives

La Suggestion du Marché....

DESSERTS

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

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona »,
Glace à la Barbe à Papa

Coupe d'Artagnan
(Glace Vanille, Pruneaux à l'Armagnac, Chantilly)

Nos Vins Sélectionnés :

Découverte des Coteaux du Pays de l'Ardèche