



Menu Prestige

Kir Royal à la Fraise des Bois

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

ENTREES

Cassolette de Crevettes Roses au Beurre Nantais

Millefeuille d'aubergines Grillées et Chèvre Frais à la Tapenade

Caviar d'Aubergines à la Provençale, Œuf Poché

L'Entrée du Jour...

PLATS

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Demi-baron de Lapin Loeul & Pirirot au Citron Vert,
Boulgour Fondant aux Epices

Dos de Saumon de Norvège Cuit Plancha,
Mousseline de Chou-fleur

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

Panna cotta à la Vanille de Madagascar,
Coulis de Fruits Exotiques

Nos Vins Sélectionnés :

Découverte des Coteaux du Pays de l'Ardèche