



99€
par personne
(hors boisson)

MENU

Spécial fête de famille, mariage

3 FEUILLETÉS CHAUDS ET 5 PIÈCES COCKTAIL

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Marbré de foie gras et anguille fumée,
gelée à la bergamote, compotée de kumquat
et chips de pain de seigle

ou

Tartare d'écrevisses à la mangue fraîche
coriandre, zestes d'agrumes et carpaccio de homard

PLATS

Filet de boeuf "Herdshire", jus corsé au poivre de kampfot,
écrasée de pommes de terre Mulberry à la truffe,
champignons bruns farcis, guanciale,
légumes de saison et chips de jambon de Parme

ou

Thon rouge de Méditerranée en croûte de sésame,
crème légère de haddock fumé, tuile de basilic,
tempura de fleurs de courgettes, polenta snackée au parmesan,
pickles d'oignons rouges, caviar d'aubergines fumé par nos soins

FROMAGES

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais,
crème épaisse

ou

Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette,
compotée du moment

DESSERTS

Pièce montée (3 choux par personne)

ou

Entremets (à choisir parmi la liste)

Si l'un ou l'une de vos convives présente des allergies ou intolérances alimentaires, nous avons la possibilité de modifier le contenu en fonction de vos indications.
Prix net au 07.05.2021. Par convive, service compris. Sur réservation uniquement