



112€
par personne
(hors boisson)

MENU

Spécial fête de famille, mariage

2 entrées, un plat, fromage et dessert

3 FEUILLETÉS CHAUDS ET 5 PIÈCES COCKTAIL

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Tartare de homard et tourteau aux herbes fraîches,
brunoise de mangue au vinaigre de calamansi

et

Millefeuilles de foie gras et saumon fumé,
pommes Granny Smith et confit d'oignons

PLATS

Filet de bœuf « Herdshire »,
jus réduit au pineau des Charentes,
chou vert farci aux petits légumes, menthe et gingembre,
risotto d'épeautre aux citrons verts

OU

Filet de turbot rôti, crème de haddock aux œufs de harengs,
écrasée de pommes de terre au safran et à l'ail doux,
quartiers de fenouil confit à l'orange, tuile au basilic

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