

Menu de Fête 2018

Menu à 35.00€ (entrée, plat, dessert)

Menu à 39.00 € avec 3 pièces apéritives en plus (voir au dos)



ENTREE au choix (entrée seule 12€)

Raviole de foie gras et compotée de chou rouge caramélisé et crème au parfum de truffes

Petites brioches (faites maison bien sûr) mousse de saumon, ciboulette et combava, poivron confit et truite fumée

Le voyage de l'espadon : Tataki (mi cuit) mariné sésame-gingembre et crème acidulée, tartare dressé dans un fruit de la passion et grenade, yakitori (petite brochette) au caramel de tomate et gomasio



PLAT au choix (plat seul 18€)

Joue de porc confite au chinon, lasagne de potimarron et cépes, petites carottes grillées

Bar rôti, velouté de carapace de langoustines et herbes fraîches, pommes de terre rattes rôties au beurre d'algue et petit flanc aux légumes vert et parmesan

Filet de Chapon sauce morilles au coteau du layon, purée fine à l'huile de truffe noir et tomates cerise grappes confites

DESSERT au choix (dessert seul 10€)



La buche arôme 2 chefs, confit de mangue, crème aux 4 agrumes et insert yuzu-macadamia le tout meringué

L'arôme gourmand : fond de tarte sucrée au thé vert, ganache chocolat ilanka (perou), framboises fraîches, cœurs caramel beurre salé recouvert d'un macaron doré

Le trio: Macaron framboise et basilic, Verrine chocolat poire tonka, Financier arlequin aux fruits secs

Pour l'achat de 4 menus un arôme 2 chefs vous offre une bouteille de vin de notre partenaire caviste « la part des anges »