

# Menu Plaisir

Entrée + plat ou plat + dessert : 42,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 49,00€

Entrée + plat + fromage + dessert : 58,00€

## Entrées

### La Truite et la Crevette

Ceviche de truite aux herbes, condiments de crevettes « Bouquet » et pâtes, gelée de carapaces

### Le Veau et l'Orange

Snack de veau pris dans le quasi, vinaigrette gastrique à l'orange, déclinaison de courgettes marinées

### Le Foie gras et la Fraise

Foie gras de canard maison mi-cuit parfumé au Cognac et Porto, gelée de fraises au poivre de « Sichuan », fraise confite au balsamique, tuile de pain

## Plats

### Le Lieu jaune et la Langoustine

Pavé de Lieu jaune grillé sur peau, langoustine en tempura, crème de carcasses de crustacés, piperade rouge, tomates rôties et pousses d'épinards

### Le Ris de Veau et le lard

Ris de veau en escalopes doré au sautoir, lard fumé de la « Forêt noir » rôti, pomme purée et pointes d'asperges de la « Ferme de Nevers »

### Le Bœuf et le Céleri

Filet de bœuf cuit à votre convenance, jus de veau demi-glace, gâteau moelleux de pomme de terre et céleri rave

## Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

## Desserts

### La Fraise

Autour de la Fraise, servie fraîches, coulis de fraises, sorbet fraises et meringue

### La Vanille et le Chocolat au lait

Feuilletage caramélisé, crème diplomate vanille, ganache chocolat-lait, glace chocolat-lait

### Le Cassis

Biscuit macaronné, dômes de mousse chocolat blanc et bavaroise cassis, coulis de cassis

*Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées en parallèle selon arrivage*