

Menu Plaisir

Entrée + plat ou plat + dessert : 42,00€
Entrée + plat + fromage ou dessert : 49,00€
Entrée + plat + fromage + dessert : 58,00€

Entrées

Le Seiche et la Sucrine

Comme un ceviche, la seiche marinée au citron vert et aromates, petits légumes et fines herbes fraîches, cœur de sucrine à l'huile de basilic et olives

L'Escargot et la Persillade

Beignets d'escargots marinés à la persillade, fine duxelles de Paris à la graine de moutarde et velouté tiède à l'ail doux et jus de persil

Le Foie gras et les Fruits secs

Foie gras de canard maison mi-cuit fourré aux figues et raisins confits dans du Porto, gelée d'oignons rouges, toasts de pains aux fruits secs

Plats

Le Poulet et Foie Gras

Comme un « Porjarski » le poulet fermier label rouge et foie gras, farce fine à l'Armagnac, jus brun de volaille réduit, petits légumes glacés

Le Bar et la Moule

Bar de ligne snacké sur peau, moules au Chablis, riz noir et poireaux étuvés, jus de marinière au Chablis et fumet de bar crémé

Le Canard et le Ris

Le magret de canard grillé sur peau, noix de ris de veau rôtie au beurre moussieux sauce glacée au citron et gingembre, pommes grenailles au four et radis boules

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

Desserts

Les agrumes

Tartelette feuilletée croustillante, crémeux d'orange et ganache chocolat blanc, compotée de pomelos et oranges, segments frais, opaline et sorbet

L'Amande

Financier aux amandes, mousse légère à l'amande amer, nougatine croustillante, sauce au caramel, amandes torréfiées et glace à l'amande

L'Ananas

Mousse à l'ananas, insert ananas caramélisé au rhum, ananas frais, biscuit croquant et sauce caramel de cuisson

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