

Menu Plaisir

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

Entrées

Le Saumon

Le saumon « Label Rouge » en carpaccio, crevettes Bouquet au saté et raifort, vinaigrette gourmande aux herbes

L'Asperge Verte

Les asperges vertes en 2 façons, tarama au citron yuzu et œufs de poisson, sauce dijonnaise

Le Foie gras et le Curcuma

Foie gras de canard maison, chutney d'oignons, curcuma, gelée orange au curcuma et toasts

Plats

Le Veau et le Foie Gras Poêlé

La poitrine de veau roulée et fourrée au lard noir et petits légumes, escalope de foie gras et blettes confites au jus

Le Maigre

Le pavé de Maigre de ligne « Label Rouge », crémeux d'arêtes au Chablis et citron confit, patate douce et endive braisée

L'Agneau et l'aubergine

Le carré d'agneau rôti au beurre d'ail et thym frais, caviar d'aubergines et petites niçoise, beurre de poivrons et jus corsé

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

Desserts

Le Rocher chocolat

Rocher chocolat 66%, financier cacao et feuilletine, ganache montée 66%, sauce chocolat blanc et crumble cacao

La Pavlova et le citron

Pavlova citron, crémeux citron, suprême de fruits, chantilly zeste, sorbet plein fruit et meringue

La Pomme

Le tout pomme, biscuit à la crème granny pochée, gelée de cidre, pommes compotées comme une tatin, sorbet pomme et chantilly au Calvados

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