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 et le Tarama

Gravlax cœur de saumon maison, tarama maison et œufs de poissons, finger de pain nordique

L'Asperge et l'Escargot

Les escargots de Bourgogne en fricassée, tombée d'épinards au beurre, morilles et petits Paris, lard grillé et asperges de saison

Le Foie gras de canard et la Cerise

Foie gras de canard maison associé à la cerise, griottes Amarena, gelée et crème de griotte, toasts de pain grillé aux fruits secs

Plats

Le Veau

La côte de veau française rôtie aux champignons, jus de veau corsé, gâteau Landais de pomme de terre

Le Thon et le Rouget

Duo de thon et filet de rouget, crème de langoustines, polenta crémeuse et salicornes

La Canette

Le filet de canette cuit à votre convenance, jus de canard aux olives, petite Niçoise de légumes à la tomate

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

Desserts

L'Agrume

Le soufflé chaud au cointreau et agrumes, insert agrumes

Le Chocolat

Autour du chocolat et de la noisette, biscuit amandes et glace pralinée, praliné à la noisette et mousse au chocolat noir à 66%

La Framboise

Tartelette sablée vanille et framboises, crémeux à la vanille, bavarois framboise, sorbet framboise et fruits frais

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

Le Mirigana
Hôtel - Restaurant