

Menu Plaisir

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

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

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

Entrées

Le Poulpe et l'anchois

Le poulpe en vinaigrette d'herbes et citron confit, petits anchois marinés et tapenade noire

Le Soumaintrain et l'escargot

Flan de Soumaintrain et escargots, pleurotes grillés en persillade, vinaigrette d'un jus corsé

Le Foie gras

Foie gras de canard maison mi-cuit accompagné de fenouil et pomelos, toast grillé

Plats

Le Veau

Quasi de veau rôti au sautoir, jus de viande truffé, pomme de terre paillasson

Le Thon

Aller-retour de thon rouge cuit à votre convenance, beurre blanc au citron, soja, wok de pet-saï

Le Cabillaud

Dos de cabillaud en deux cuissons, marinière de coques en persillade, caviar d'aubergines au sésame

Fromages

Chariot de fromages sélectionnés par la maison Le Roux

Desserts

La Pêche en folie

Tartelette à la pêche, pâte sucrée, compotée de pêche, bavaroise à la pêche, coulis de pêche et sorbet à la pêche

Le Chocolat-caramel

Brownie au chocolat tiède, crémeux au caramel, tuile au cacao et sauce au caramel, glace à la vanille

La Framboise et la pistache

Finger à la framboise, mousse et compotée à la framboise, pralicrac à la pistache, pistaches caramélisées et coulis de framboises

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