

MENU 1

(A choisir par vos soins parmi les trois propositions)

1: « Primevère »

ENTRÉE

- Crumble de légumes niçois au parmesan, copeaux de jambon cru, coulis au basilic et jeunes pousses
- Tatin de canard confit et pomme caramélisée, salade de roquette et vinaigrette de foie gras
- Cannellonis de saumon fumé »maison « à la crème d'aneth, marinade au miel et citron, pousse de tétragone

PLAT

- Ballotine de volaille forestière, jus périgourdin et traditionnel gratin dauphinois
- Râble de lapin aux trompettes des morts, bayaldi de légumes confits et son jus au romarin
- Dos de Cabillaud rôti à la fleur de sel, moelleux de pomme Rosevald à l'ail doux, jus au vin de Cornas

FROMAGES

- Fromage blanc(crème, fruits rouges, miel d'acacias ou agrumes)
- Déclinaison de fromages affinées

2: « Magnolia »

ENTRÉE

- Terrinette de foie gras aux pistaches et poitrine fumée, pomme Rosevald et mesclun à l'huile de noix
- Carpaccio de Saint Jacques en marinade 'scandinave' et crème parmentière au cabillaud allégée au citron vert
- Strate de légumes fondants et mousse de saumon mi-fumé, queue de gambas grillée, huile d'herbes et baies roses

PLAT

- Carré de veau bardé au speck, glace de viande à la sauge, polenta au parmesan et poêlée de légumes 'estivales'
- Pavé de saumon « label rouge » à l'unilatéral, rosace de courgettes et tomates, embeurré de pomme de terre et émulsion safranée
- Magret de canard farci aux cèpes, jus aux 5 poivres, crique aux herbes fraîches et grappe de tomates 'cerise' rôties

MENU 3

3: « Orchidée »

ENTRÉE

- Pressé de canard et foie gras poêlé en gelée de vieux banuyl's, figues rôties et jeunes pousses à l'huile de Truffe
- Dôme de homard (ou langouste) aux petits légumes croquants à l'estragon, vinaigrette de passion et écume de bisque
- Bouchon de pintadeau en impression d'herbes, vinaigrette au jus de viande et sésame grillé

PLAT

- Traditionnel Tournedos 'Rossini', pomme Maxime, salade d'herbes et pousse
- Bar sauvage meunière, légumes primeurs au beurre de coriandre, pressé de pomme de terre Truffé et sauce champagne
- Filet mignon de veau aux morilles, cannellonis de cèpes et moelleux de petits pois au pistou

MENU 3

3: « Orchidée »

FROMAGE

- Fromage blanc (crème, fruits rouges, miel d'acacias ou agrumes)
- Déclinaison de fromages affinés



DESSERT

Entremet au choix (2 parfums à définir)

- Biscuit au cacao, mousse au chocolat blanc et griottine de
« Fougeolle »
- Délice choco/poire et mousseline à la vanille Bourbon
 - Fruité framboise/citron
 - Javanais passion, banane et noix de coco
- Entremet bariolette, biscuit framboisine et sa mousse ivoire
 - Strate de marron glacé et biscuit à l'orange