

ENTREES :

- Foie gras poêlé, réduction de canard à la cardamome et poire fondante
- Marbré de Foie Gras aux Figues
- Opéra de Foie gras comme le dessert Moka et Chocolat, craquette aux Noisettes
- Blanc Mangé de Saumon fumé maison aux écorces de citron vert, wasabi au génépi, couscous aux herbes et gambas
- Velouté de Homard légumes craquants et gaufre noire, crème aux arômes naturels de Truffes
- Carpaccio de Saumon sauvage macéré au pur malt Lagavulin, asperges vertes et topinambour
- Rillettes de Canard confit maison, pommes de terre roses et balsamique à la betterave, petite salade au magret fumé
- Assiette de charcuterie
- Jambon cru Patta Negra 18 et 24 mois de séchage

SALADES : (base de mesclun, tomates cerises, asperges et croûtons)

- La Gourmande : Marbré de Foie gras aux figues, magret fumé, copeaux de parmesan
- La Montagnarde : Croûte montagnarde, jambon cru
- La Nordique : Saumon fumé maison, gambas, toasts
- La Chevette : Chèvre chaud au miel de noisette
- La Caesar : Poulet à l'anchois, sauce parmesan citronnée, copeaux de parmesan