

MENU

Amuse bouche surprise du jour

*Crème brûlée au Beaufort, poudre de lard accompagnée de lard séché,
soupe chaude de mâche et pousses d'épinards.*

*Brochette de langoustines poêlées à la citronnelle, tartare de légumes
multicolores avec ses rissoles à la coriandre et au miel. (Sup. 3€)*

*Filet mignon de cochon, pieds et joues braisés le tout en poitrine, polenta
poêlée et épinards frais, quelques châtaignes braisées.*

*Aile de raie reconstituée et poêlée en timbale, beurre moussoux
citron, wasabi et gingembre, minestrone de légumes et orge perlé.*

Assiette de Fromages.

Faisselle.

Glaces ou sorbets maison.

Verrine des îles (noix de coco, ananas, litchi, mangue) sorbet mandarine.

*Sablé soufflé au chocolat Guayaquil, croustillant de chocolat ivoire aux
bananes rôties.*