

Menu à 52 euros

Entrées froides

Roulé de saumon fumé et sa ratatouille froide en brunoise
Saumon cru mariné aux herbes et au chablis
Gaspaccio de langoustines à la crème de Courgettes
Escalope de saumon cru à la vinaigrette de truffe
Terrine de rougets barbet et asperges au beurre d'anis
Salade de lotte aux pois gourmands
Crème de moule glacée au cresson
Salade de langoustines au magret de canard séché
Terrine d'asperge sauce mousseline

Entrées chaudes

Filets de rougets barbet en sauce tiède anisée
Coquilles St jaques rôties sur émulsion de persil
Saumon fumé servi tiède à la purée de cresson
Spirales de sole et coulis de tomate aux artichauts
Noix de St jaques sauce corail
Goujonnettes de sole à la crème de persil

Plats

Filet de lapereau aux cèpes et au romarin
Sauté de cabri à l'estragon
Salmis de canard aux baies de cassis
Bar rôti au fenouil
Poulet sauté aux morilles
Filet de bœuf aux cèpes
Côte de bœuf au vin de Brouilly
Rognon de veau à la purée d'échalotes
Emincé de veau aux noix
Emincé d'agneau à la fleur de thym
Canette à la bigarade

Garnitures : pommes rissolées au beurre,
Petits légumes de saison

Plateau de fromages

Desserts