

« LES EMBRUNS »

36,20 €



ENTREES

Les 7 huîtres chaudes gratinées au beurre blanc, julienne de légumes.

Ou

Le quatre-quarts au parfum de pain d'épices, marmelade aux pommes, escalope de foie gras poêlé et filet de caille fumée.

Ou

L'escapade gourmande.

(foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge, gravlax de saumon à la betterave, effilochée de raie, beignet de gambas)

PLATS

Les tronçons d'anguilles poêlées au beurre moussoux, finition à la Provençale.

Ou

Les noix de St Jacques snackées au poivre du Timut, crémeux au vin moussoux et à la mangue.

Ou

La fricassée de ris de veau braisés en cocotte, façon meurette.

Ou

Le tournedos de filet de bœuf Chateaubriand, sauce crémeuse au Madère, notes truffées.

DESSERTS

A commander en début de repas

Le millefeuille aux fruits de saison, crème au jasmin.

Ou

La tartelette d'automne, ganache chocolat blanc, fruits à coque, caramel au beurre salé.

Ou

La brioche perdue façon banana split.

Ou

Le moelleux au chocolat et son cœur pistache, sorbet à la myrtille.

Ou

La suggestion du pâtissier.

Ou

La coupe amaréna OU La coupe colonel.

Ou

Les glaces artisanales (2 boules).

(caramel beurre salé, rhum-raisin, citron jaune, passion, griotte, bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, vanille)

Ou

La farandole de mini desserts

(moelleux chocolat, brioche perdue, tartelette d'automne, millefeuille aux fruits, crème brûlée)

Ou

La sélection de fromages de chez Beillevaire.

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande

