

« LES EMBRUNS »

38,00 €



ENTREES

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
tatin poire-cardamome, caramel de cidre acidulé au Xérès.*

Ou

La fricassée de gambas poêlées et flambées au whisky.

Ou

*Les 6 huitres chaudes gratinées, fondue de légumes,
beurre blanc façon 'Le Robinson'.*

PLATS

*Les noix de St Jacques (135 gr.) juste saisies,
velouté de patate douce et noix de coco.*

Ou

*Le filet de bar grillé sur peau,
crémeux à l'orange confite.*

Ou

*Les ris de veau braisés aux petits légumes,
sauce blanquette à la fève de tonka.*

Ou

*Le cœur de rumsteak poêlé au beurre mousseux,
jus corsé au balsamique.*

DESSERTS

A commander en début de repas

Le moelleux au chocolat cœur coulant et sa crème anglaise.

Ou

Le succès praliné, biscuit dacquoise, noisettes, amandes et crème praliné.

Ou

Le choux craquelin à la crème de caramel, palet chocolat au lait.

Ou

La tartelette au citron lemon curd et sa meringue italienne.

Ou

Le baba au rhum, compotée d'ananas à la fève de tonka, chantilly.

Ou

Les glaces artisanales (2 boules).

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

Ou

La farandole de mini desserts

(mini moelleux chocolat, crème brûlée, bouchée citron-bergamote, finger ananas, sorbet de saison)

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