

« LES EMBRUNS »

43,50 €



ENTREES

*Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
gelée de vin chaud, biscuit croustillant aux deux sésames.*

Ou

*Les beignets de gambas,
mouseline de cerfeuil tubéreux, crémeux au miso.*

Ou

*Les 6 huitres chaudes gratinées,
julienne de légumes, émulsion à l'échalote confite.*

PLATS

*Les noix de St Jacques marinées puis grillées,
beurre blanc façon 'Le Robinson'.*

Ou

*Les grillons de ris de veau braisés aux petits légumes,
jus au gingembre et sauge.*

Ou

*Le filet de bœuf lardé à la poitrine fumée,
réduction de vin rouge en meurette.*

DESSERTS

A commander en début de repas

La tarte tatin, caramel au beurre salé, fromage blanc vanillé.

Ou

*Le dôme norvégien, glace aux éclats de nougat,
miel et amandes, meringue italienne.*

Ou

Le baba au rhum, crème citron vert et sa compotée de mangues.

Ou

*La panna cotta au litchi et lait de coco,
marmelade de framboises, biscuit craquant.*

Ou

*La corolle aux poires caramélisées,
glace vanille, sauce chocolat et chantilly.*

Ou

La coupe amaréna. Ou La coupe colonel.

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 crème brûlée, panna cotta, apple pie, chou profiterole)

Ou

L'assiette de 3 fromages affinés de chez Beillevaire.

PRIX NETS BOISSONS NON COMPRISES

Tous nos plats sont faits maison

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande