« LES EMBRUNS »

43,50 €

ENTREES

Le foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes,
chutney de figues, biscuit aux noisettes et fleur de sel.

Ou

Les beignets de gambas,
mousseline de carottes au beurre fumé, crémeux au miso blanc.

Ou

Les 6 huitres chaudes gratinées,
julienne de légumes, émulsion aux échalotes.

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 miel et champignons noirs.

Ou

Le filet de bœuf (origine France) bardé, poêlé au beurre mousseux,
réduction de vin rouge et Porto .

DESSERTS

A commander en début de repas

La tartelette au citron meringuée,
lemon curd et gelée de fruits, zestes de citron vert.

Ou

La corolle de biscuit cigarette, poire, sauce chocolat, glace vanille et chantilly.

Ou

Le riz au lait infusé à la fleur d'oranger,
coulis d'agrumes et orange confite, émulsion à la confiture de lait.

Ou

La coupe glacée mangue-coco, marmelade et salsa fruitée, biscuit crumble, chantilly.

Ou

La brioche façon pain perdu, quenelle de pommes flambées et
caramel au beurre salé, chantilly et noix de Pécan.

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 tartelette citron meringuée, riz au lait, brioche façon pain perdu, chou profiterole)

Ou

L'assiette de 3 fromages affinés de chez Beillevaire.

Tous nos plats sont faits maison

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande