



en et gourmand 29€

Mise en bouche



Barrette d'encornet géant persillé, rillettes de maquereaux citronnés, muffin au crabe et ciboulette

Ou

Feuilleté d'aiguillette de volaille et escargots en demi-lune, pignon de pin rôti et chantilly de roquette.



Filet de rascasse blanche sauce champenoise, broderie aux algues

Ou

Magret d'oie en croûte d'épices pan masala caramélisé, miroir au vinaigre balsamique et miel.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert



en et gourmet 35€

Mise en bouche



Planche saveur :

Médaille de foie gras mariné aux côtes de Gascogne, compotée abricot-lavande

Cromesquis de grenouilles et petites asperges vertes

Rosace de saumon fumé et fromage frais



Pause Nézelienne :

Sorbet Mojito, rhum blanc.



Tournedos de côte de veau désossée, crème aux morilles

Ou

Cœur de rond de Paris*, foie gras poêlé,

jus tapenade d'olives noires truffées

Ou

Filet de St Pierre rôti, soufflé de scampi,

crème au fenugrec.



Fromage blanc, sec ou cervelle de canut.



Dessert



* origine FRANCE