

Menu Gastronomique à 53,00 €

Terrinette de Foie gras de Canard

Au Pineau

ou

Truite de Mer Confite à la Vanille

Mousseline d'asperges



Queues de Langoustines, Aux Fruits Frais

Sauce Aigre Douce

ou

Escalopine de Foie gras

Bouillon Corsé au Romarin



L'entracte



Tournedos Rossini à l'Arôme de Truffe

ou

Noisettes d'Agneau, Jus au Thym

ou

Filets de Plie à la Citronnelle



Crottin de Chèvre chaud

ou

Assortiment de Quatre fromages Affinés

De notre plateau



Symphonie de Desserts en Deux Temps

ou

Macaron Pistache Framboise

ou

Gratin de Fraises, Sabayon à l'Amande

Menu Renardière à 38,00 €

8 Huîtres Marennes Oléron n°2

ou

Emincé de Caille sur Salade au Balsamique

ou

*Crevettes Roses, Espuma au Basilic
Coulis Provençal*



L'entracte



Pavé de Maigre au Cerfeuil

ou

Onglet de Veau, Réduction de Jus Caféiné

ou

Magret de Canard Rôti, Sauce Miellée



*Assortiment de Quatre fromages Affinés
De notre plateau*



Gourmandise Glacée de L'Ardèche

ou

Délice Chocolat Noir et Menthe Verte

ou

Feuilleté aux Fraises

Mousseline au Citron Vert

Menu Condé à 25,00 €

*Servi uniquement au Déjeuner
Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

*Salade de Hareng Fumé,
A l'Huile des Baux de Provence*

ou

Emincé d'Avocat Gratiné au Roquefort

ou

Queue de Bœuf en Gelée au Paprika



L'entracte



Cuisse de Canette de Barbarie, Aux Pleurotes

ou

Filet de Daurade Parfumé aux Baies de la Passion

ou

Faux Filet Réduction au Banyuls



Fraises Melba

ou

Crème brûlée Catalane

A la Fève de Tonka

ou

Moelleux Chocolat Noir et Noix de Pecan

Menu enfant à 12,00 €

*Pour les enfants de moins de 12 ans
Faux Filet de Bœuf ou Poisson Poché
Accompagné de petits légumes*



Coupe de Sorbets

Prix net