

La Carte

Entrées :

Royale de légumes, Mousse de lard, Copeaux de Seigle et Jambon Cru.

~

Crème d'Avocat et Noix de Coco et sa rilette de Crevettes.

~

Tarte fine Forestière, Mousse de Noix et son Mesclun.

~

Escalope de Foie-Gras, Chutney de Mangue et Pain d'Épices.

(Supplément de 2 € sur la Formule Découverte et le Menu St Roch).

Plats :

Poisson (selon arrivage), Carottes à l'Orange, sauce aux Agrumes.

~

Filet de St Pierre, Printanière de légumes, flan de St Jacques et sa crème Crustacés.

(Supplément de 4 € sur la Formule Découverte et le Menu St Roch).

~

Suggestion Terre ou Mer (selon l'inspiration du Chef).

~

Filet Mignon de Porc, Tatin de légumes du moment, jus corsé Tomates/Olives.

~

Veau basse température, Risotto onctueux aux Morilles, jus réduit.

(Supplément de 4 € sur la Formule Découverte et le Menu St Roch).

Desserts :

Panacotta Vanille, Fraises Gariguettes marinées.

~

Financier Pistache/Cerises et sa Crème montée.

~

Macaron glacé au chocolat.

~

Tartelette aux Agrumes meringuée.