MENU

69€/personne

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit
Chutney de figues, pain au levain toasté et fleur de sel

***ou* Cuisses de grenouilles en persillade**
Beurre, ail et persil frais

***ou* Coquille Saint-Jacques gratinée à l'ancienne**
moules, champignons et sauce crémeuse

PLAT

Bœuf Wellington
Filet de boeuf en croûte feuilletée, duxelles de champignons,
jus corsé au porto et pommes grenailles
rôties au thym et au romarin

***ou* Filet de Turbot**
Beurre blanc safrané, purée de butternut, fenouil et carottes rôties

FROMAGE

Sélection de fromages affinés

DESSERT

Le Gatsby de *Pascal Caffet**
*Champion du monde des métiers du dessert