Menu de Moël

45 €

Amuse bouche

Entrées

Pressé de Canard au foie gras, jus de viande à la figue ou

Saint Jacque snackées, crème de chou fleur, jus de bardes & vinaigrette mangue passion

Plats

Pêche du jour rôtie au beurre de vanille, purée de panais réduction de cidre & pommes rôties

ou

Tournedos de boeuf, gratin de macaronis à la truffe sauce Bordelaise

Sélections de fromages affinés

Fromages et Pesserts

OU

Sphère mousse chocolat blanc et vanille de Madagascar, croquant noix de pécan, crémeux lacté & caramel beurré salé

ou

Mirliton, crémeux d'agrumes, chantilly au praliné noisette

Mignardises