

Le Menu des Saisons 35€

Le duo : 29.90€ (entrée, plat ou plat, dessert) Le plat 22€

Les Entrées :

Asperges blanches du Chalet de Esnes, juste tièdes, beurre blanc
mousseux

ou

Millefeuille au parmesan de sardines boulonnaise en escabèche, salade
de haricots verts

ou

Tartare de Melon « Puit d'amour », copeau de Jambon ibérique et
granité au Proseco

Ou

Nougat de chèvre aux noix, rémoulade d'endives, dentelle de pain
aillée

ou

Croustillant de Gambas au saté, et caviar d'aubergines

ou

Terrine de foie gras maison, au naturel et ses toasts briochés

Ou

Crème d'asperges, brunoise de canard aux graines de lin, et ses
croutons

Les Plats :

Merlu poêlée, beurre au basilic, gnocchi et pois sabres aux tomates
séchées

Ou

Filet de bar, beurre au cerfeuil, mousseline de fenouil et asperges
vertes

Palette de poissons (dorade, saumon, merlu, gambas), beurre blanc,
risotto aux petits pois frais

ou

Filet de bœuf aux girolles et champignons de paris, blinis de pomme de
terre

ou

Carré d'agneau en croute de basilic et son jus, quinoa caviar
d'aubergines et poivrade

Ou

Ballottine de pintadeau à la crème d'ail, fricassée de légumes et
pommes cocottes

Les Desserts :

Fraises de Samer en deux façons, sorbet et fruit, sauce chocolat

Ou

Tiramisu au chocolat cacao, mousse mascarpone et tuiles de chocolat

Ou

Clafoutis aux cerises, glace à la praline rose (**Attention aux noyaux**)

ou

Gratin d'ananas, sabayon au prosecco, sorbet ananas maison

Ou

Poêlée d'abricots, et son sorbet, biscuit vapeur au caillé de chèvre et
meringues

ou

Parfait glacé maison à la fraise (à commander en début de repas)

ou

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat
