**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 chévre et meringues

ou

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

ou

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat

\*\*\*\*\*\*\*