

Proposition de menu à 285 € par personne

valable uniquement pour un minimum de 10 personnes

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux épices orientales

■ ■ ■

Fin bouillon de coquillages, huître Gillardeau et sauté de rouget aux passe-pierres

■ ■ ■

Filet de bar et émincé de homard au basilic, salade de fenouil safranée

■ ■ ■

Poêlée de saint-pierre au chorizo et lardo,
quinori à l'huile d'argan et coulis de brocoli
ou *[à choisir à l'avance]*

Roulade de lapereau au piment d'Espelette,
méli-mélo du marché aillé

■ ■ ■

Pluma de porc Duroc à la truffe d'été, artichaut poivrade et topinambours

■ ■ ■

Macération de pêches, réduction de vieux balsamique
et sorbet ananas au kirsch

■ ■ ■

Croquant de chocolat à la noix de coco
et mille-feuille de chocolat blanc aux cerises

■ ■ ■

Café et mignardises

Dans cette formule sont compris : l'apéritif, le vin blanc, le vin rouge, l'eau et le café.

Les vins seront proposés en fonction des goûts et des souhaits du client et selon les stocks disponibles.