

Menu Salon « A »

35€ / personne

Entrée:

Asperges blanches, sauce mousseline
et jambon séché 24 mois

Plat:

Mi-cuit de saumon au gingembre, mousseline de panais
et sa tombée d'épinards

ou

Ballottine de canette aux pistaches tièdes,
premières carottes fanes et petits pois

Dessert:

Sélection du moment par notre Chef Pâtissier



Menu Salon « B »

45€ / personne

Entrée:

Ceviche de Daurade rose, escabèche d'agrumes

Plat:

Lieu jaune et son eau tomatée,
mousseline de pommes rattes et beurre fondant

ou

Le carré de porc Iberico laqué aux premières cerises

Dessert:

Sélection du moment par notre Chef Pâtissier



Menu Salon « C »

55€ / personne

Entrée:

Filet d'anguilles fumé puis laqué, purée de petits pois
à la menthe poivrée, les agrumes en folie

Plat:

Filet de boeuf pur Hereford grillé, sauce béarnaise

ou

Filet de Saint-Pierre rôti au thym,
premiers légumes de printemps, beurre à la cerise

Dessert:

Sélection du moment par notre Chef Pâtissier

