



MENU Aphrodisiaque

ENTRÉES

Crème légère d'artichauts aux huitres
Thon mi-cuit aux épices saté, sésame, sorbet wasabi
Foie gras de canard aux deux poivres et champagne
Salade première rencontre

POISSONS...

Brochettes de lotte au curcuma, huitres et fenouil
Gambas au piment d'Espelette, tandoori, risotto au safran

... ou VIANDES

Filet de bœuf sauce péquillos
Filet mignon de veau, mélange d'épices, purée de céleri à la cardamome, jus de figue et datte
Magret de canard au gingembre, cacahuètes, salade de papaye

DESSERTS

Soupe de fraises au gingembre, mousse vanille-muscade
Bananes rôties aux 4 épices, noisette grillées
Figues rôties en chaud froid, coulis de fruits rouges à la réglisse
Truffier aux épices et cola

MENU À 60 €

Entrée + Plat + Dessert (boissons non comprises)
Choix également possible dans le menu de saison



MENU de saison

ENTRÉES

Cannellonis de saumon fumé à la chair de crabe

Ravioles de chèvre à la crème de ciboulette

Carpaccio de St Jacques marinées à l'huile de pistache

Fricassée d'escargots aux noix et pleurottes

POISSONS...

Dos de saumon à l'unilatéral, émulsion petits pois

Thon rôti aller-retour, jus d'agrumes, taboulé de légumes

... ou VIANDES

Carré d'agneau embrasé au thym

Filet de bœuf au poivre noir

Mini brochettes de volaille miel et soja

DESSERTS

Crème brûlée aux gousses de vanille de bourbon

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Mi-cuit de chocolat à la pistache

Assortiment de sorbets

MENU À 60 €

Entrée + Plat + Dessert (boissons non comprises)

Choix également possible dans le menu aphrodisiaque