

Menu Brocherie

Accueil champagne et canapés gourmands

Carpaccio de poulpe aux agrumes

Ou

Tartare de tomates anciennes et pêches

Granité de tomates et crème de mozzarella

Espadon grillé

Caviar d'aubergines fumées et légumes rôtis, sauce chimichurri

Ou

Ballotine de volaille aux herbes du maquis

Feuille à feuille de pommes de terre et condiment abricot, jus de viande

Le Finger chocolat caramel

Caramel à la vanille et son crémeux gianduja à la noisette,

Sablé cacao, glaçage chocolat au lait

Ou

Le rouge des bois

Biscuit à l'amande, feuillantine chocolat blanc et grué,

Insert fraises et framboises, crème Mara des bois et gingembre

Servi pour l'ensemble de la table

Prix Net 99 Euros

Taxes et Service compris

Menu Gastronomique

Accueil champagne et canapés gourmands

Carpaccio de St Jacques

Vinaigrette truffe

Macaronis gratinés au vieux parmesan

Farcis au cèleri, foie gras et truffe

Thon à l'unilatérale

pesto de basilic, tomates Datterino

parmesan, olives, câpres, suprême de citron et oignons

Le meilleur du Veau

Doré au sautoir en croûte de jambon

L'Acidulé

Sphère glacée citron jaune et menthe, pamplemousses frais et confits

Crème yuzu et citron vert, biscuit aux graines de pavot

La Douceur Amber

Ganache montée Amber 32%, gel exotique vanille

cacahuètes et biscuit croustillant chocolat

Servi pour l'ensemble de la table

Prix Net 149 Euros

Taxes et Service compris

Menu Enfant

Enfant jusqu'à 12 ans

Une boisson au choix

Croustillant de légumes façon samoussa

Ou

Le Saumon fumé,

blinis et mousse de crème au citron

Suprême de volaille

Sauce Périgourdine, pommes de terre grenailles, champignons

Ou

Filet de cabillaud

Purée de pommes de terre et légumes

Ou

Tagliatelles pesto pistache

Les deux boules de glace au choix

Ou

Le Chocolat

façon mi-cuit, crème anglaise vanille

Prix Net 45 Euros

Taxes et Service compris

Menu Brocherie

welcome with champagne and gourmet canapés

Octopus carpaccio with citrus

Or

Heirloom tomato and peach tartar

Tomato granita with mozzarella cream

☆☆☆

Grilled swordfish

Smoked aubergine caviar and roasted vegetables, chimichurri sauce

Or

Ballotine of poultry with herbs from the maquis

Potato feuille à feuille and apricot condiment, meat jus

★★★★

Le Finger chocolat caramel

Vanilla caramel with hazelnut gianduja cream,

Cocoa shortbread, milk chocolate glaze

Or

Le rouge des bois

Almond biscuit, white chocolate feuillantine and grué,

Strawberry and raspberry insert, Mara des bois and ginger cream

Served for the whole table

Net price 99 Euros

Taxes and service included

Menu Gastronomique

welcome with champagne and gourmet canapés

Carpaccio of scallops

Truffle vinaigrette

Macaroni au gratin with old parmesan

Stuffed with celery, foie gras and truffle

Unilateral tuna

basil pesto, Datterino tomatoes

parmesan, olives, capers, lemon supreme and onions

The best of Veal

Doré au sautoir en croûte de jambon

L'Acidulé

Lemon and mint ice sphere, fresh and candied grapefruit

Yuzu and lime cream, poppy seed biscuit

La Douceur Amber

Amber 32% ganache, exotic vanilla gel

peanuts and crispy chocolate biscuit

Served for the whole table

Net price 149 Euros

Taxes and service included

Children's menu

Children up to 12 years old

Choice of drink

Samoussa style vegetable crisp

Or

Smoked salmon,

blinis and lemon cream mousse

Chicken supreme

Sauce Périgourdine, grilled potatoes, mushrooms

Or

Cod fillet

Mashed potatoes and vegetables

Or

Tagliatelle pesto pistachio

Two scoops of your choice of ice cream

Or

Le Chocolat

with vanilla custard

Net price 45 Euros

Taxes and Service included