Menu Aigle d'Or

3 Services

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert – 58 €

L 'Oeuf de Poule à 62°

Velouté de Saison / Parmesan Neige / Croustilles Soufflées

ou

Le Donuts de Turbotin,

Sablé au Gingembre / Lait de Coco / Gel de Yuzu

Le Dos de Skreï cuit aux épices à la Vapeur,

Croustille de Riz / Maki de Poireaux Nori / Sauce au Chablis & Citronnelle

ou

Le Suprême de Poulet Fermier basse température,

Pomme Darphin aux échalotes confites / Sauce aux Morilles

Plateau de Fromages Affinés

ou

Le Croquant au Chocolat Valhrona,

Caramel Beurre Salé / Glace Vanille de Madagascar / Croustille d'enfance

ou

Le Paris Brest aux éclats de Noisette,

Crème légère au Praliné Maison

Menu Caprice

4 Services - 78€

La Chair de Crabe décortiquée,

Carpaccio de Poulpe & Gambas / émulsion des carapaces

La Royale de Foie Gras de Canard

Dès de Foie Gras traditionnel / Espuma Parmesan / Jus de Veau

Le Bar de Petite Pêche,

Piquillios & Thym Citronné / Jus de Cresson au Fumet de Poisson

Le Citron en Trompe l'oeil,

Ganache au chocolat blanc / Sorbet Basilic

Menu Surprise

7 Services - 98€

Dernière Commande 13h15 et 20h45

Servi pour l'ensemble de la table

Accords mets et vin au près de notre Maitre d'hotel

Madame Tetea Liliana

A la Carte

Entrées à la carte

Le Foie Gras de Canard cuit au Naturel,

Brioche Maison / Gelée de Pomme Granny / Raviole de Chutney - 30€

La Marinade de Saint Jacques,

Rosace de Mâche / Truffes Mélanosporum du Périgord - 40€

Le Saumon Fumé par nos soins,

Gaspacho de Petits Pois Frais / Nuage de Citron Beldi / Radis Blue Meat - 26€

Les Asperges de nos régions cuites à la minute,

Hollandaise au Piment d'espelette / Jeunes Pousses- 24€

Le Carpaccio de Tête & Langue de Veau (Servi Chaud),

Ravigote / œufs mimosa / Jus de Veau au Raifort - 21€

Plats à la carte

Le Carré de Cochon de Lait,

Poitrine Croustillante au Soja / Samoussa des Pieds / Aubergine Confite & Amande douce - 34€

L 'Entrecôte Black Pearl Persillée,

Cromesquis aux Herbes / Espuma Béarnaise - 52€

L 'Agneau en deux cuissons,

Pastilla d'épaule mijotée au razel hanouth / Texture de Carotte Tonka / Jus au Thym - 42€

Le Turbot en tronçon Roti au four,

Risotto au Safran Marocain de Taliouine / Moules de Bouchot décortiquées- 52€

Le Homard entier éclaté au beurre noisette,

Salade de Haricots verts à la noisettes - 65€

La Lotte en Viennoise,

Olives d'Oppio / Câpres / Citron vert / Chapelure au Sarasin / Gnocchi au Basilic - 40€

Le Plateau de Fromage affinés – 18€

Les Desserts à la Carte

Le Finger 100% Vanille de Madagascar, Noix de Pécan / Quenelle glacée - 20€

Le Citron en Trompe l'oeil, Ganache au chocolat blanc / Sorbet Basilic - 18€

La Palette de Fruits Frais de Saison, Sorbet Fruits Rouge à la menthe du Jardin- 18€

Le Soufflé Chaud au Grand Marnier (15 min de cuisson) - 20€

CES MENUS SONT A TITRE D'EXEMPLE ET REGROUPE PLUSIEURS SAISONS
NOTRE CARTE ET RENOUVELEE TOUS LES JOURS

SI VOUS SOUHAITEZ UN PRODUIT EN PARTICULIER (RIS DE VEAU / HOMARD BRETON / CAVIAR / PIEDS DE COCHON...)
MERCİ DE NOUS EN INFORMER 2 JOURS AVANTS