

Table d'hôtes

Pour l'harmonie du repas, privilégiez votre choix pour la totalité des convives de votre table

L'escalopine de foie gras de canard
aux coings caramélisés

ou

Saumon gravlax enrobé d'algues, mariné aux betterave,
mayonnaise au curry, burrata et ses salades

La fine tarte de noix de Saint Jacques poêlées
à l'huile d'olive, petite ratatouille, salade mesclun

ou

L'oeuf de la ferme « Gagnebin »
en cocotte au foie gras et julienne de truffe

Le daurade à l'émulsion de combawa
et raviolis de crevettes

ou

Le tournedos de bœuf poêlé
dans son jus aux truffes

Le chariot de fromages
frais et affinés

Le soufflé aux fruits
de la passion

ou

La fraise farcie à la rhubarbe
sur tarte croustillante

115.--Fr
