

Saveurs



L'entrée

Tartare de Saint Jacques,
Coco concombre et combava

Le plat

Filet de veau,
Crème de morille, finger de
pomme de terre accompagné
des légumes de saison

Le dessert

Mont Cassis,
Mousse de marron, chantilly
vanille, éclat de meringue,
confit de cassis

Saveurs - Végétarien



L'entrée

L'oeuf soyeux,
Velouté de racines

Le plat

**Parmentier végétal et son
mesclun,**
Condiment ail noir

Le dessert

Mont Cassis,
Mousse de marron, chantilly
vanille, éclat de meringue,
confit de cassis

Saveurs - Tradition



L'entrée

Pâté en croute,
de la maison Lacoste, aux
pépites de foie gras.

Le plat

Choucroute de la mer,
Cuite au champagne, saumon,
maigre et crevettes

Le dessert

Succès praliné,
confit de fruits noirs

Enfant (-10ans)**



Le plat

Burger et potatoes

Le dessert

Grand cookies,
assortiment de bonbons

Jus de pomme (bio)

Sans alcool

Mocktail Purple
Eau plate et gazeuse
Jus de fruit de la région
Café ou thé

Avec alcool

*Crémant d'Alsace - JB Adam (Bio)
*Pinot blanc la 4ème Tour (Bio)
*Château Doyac - Bordeaux (Bio)
Eau plate et gazeuse
Café ou thé

Avec Champagne

*Champagne Demoiselle - Vranken
avec ses mignardises
*Pinot blanc la 4ème Tour (Bio)
*Château Doyac - Bordeaux (Bio)
Eau plate et gazeuse
Café ou thé



* 1 verre par vin, soft et eau à volonté. Eau plate et gazeuse à volonté. Autres boissons à la carte. **Le menu enfant est servi en une seule fois, avant le service du repas pour les adultes.

** Saumon fumé, nori mousseline de petit pois wasabi, Cube de comté, avec son gel de poire cru de betterave, Volaille crème truffe et morille