Menu de Pâques

Maitre Restaurateur

Ce Menu vous sera servi du samedi 30 Mars au lundi 01 Avril

58€ sans boisson / 90€ Tout Inclus

Coupe de Champagne de " Philippe Haumont " et Mises en bouche

- Entrées -

Foie gras « en Lucullus » au Magret fumé, à l'Armagnac, compotée de Mangue

Ou

Carpaccio de Saint Jacques,

Huile de Sésame, fruit de la Passion, salade de choux croquant

- Plats -

Filet de bar poché, risotto d'Asperges blanches et bouillon de pot au feu

Ou

Tournedos de bœuf français, jus corsé au Cacao, écrasé de pomme de terre au Cantal

- Fromage -

Terrine de fourme d'Ambert, coulis de roquette, confiture de mûres

Dessert : * Notre Mont blanc *

Meringue/ Crème mousseline aux marrons / Gelée de Cassis / Espuma à la vanille bourbon

Vins au fil du Menu :

Vins Blanc : Côtes de Gascogne « petit et gros Manseng » Sancerre « la Mercy-Dieu » Domaine Bailly –Reverdy

Vin Rouge : Sancerre « la Mercy-Dieu » Domaine Bailly –Reverdy : Café et Biscuit maison, Eaux