

EXCELLENCE

APERITIVO E STUZZICHINI

1 Calice di champagne (12,5 cl)

ANTIPASTI

- Foie gras d'anatra, frutto della passione e mango
- Codrione di pollo, asparagi di stagione e nocciole 
- Tartara di merluzzo, vinaigrette di verdure delle nostre regioni 
- Bel gamberone del nostro litorale 
- Zuppa fredda di piselli, formaggio caprino fresco  

PORTATE PRINCIPALI

- Bistecca di vitello, patate duchessa con tartufo e pomodori canditi 
- Trancio di agnello, miniverdure di stagione 
- Trancio di storione con scaglie di zucchine gialle 
- Gamberone gigante, padellata di riso rosso di Camargue, coriandolo e pomodori 
- Cocotte di verdure estive, spelta e orzo brillato  

TRIS DI FORMAGGI DI STAGIONE DOP

DESSERTS

- Crema bruciata glacé 
- Eclair rosa ai lamponi, mascarpone ai frutti rossi 
- Charlotte di pasta frolla, coulis al frutto della passione 
- Biscotto di pasta frolla ai frutti rossi (vaniglia) 
- Soufflé ai lamponi con il suo coulis  
- Dolce ai tre cioccolati, crema pasticciera 

Caffè o tè & cognac VSOP « André Petit »

VINI A SCELTA

(1 bottiglia per 2 persone)
Menetou Salon, Le Prieuré des Aublas
L'Oratoire de Chasse Spleen 2012

1 bottiglia di Evian (75 cl) per 2 persone
o 1 bibita analcolica (33 cl) per 1 persona

(Tutta richiesta aggiuntiva ha un costo supplementare)

Disponibilità giornaliera delle portate limitata a garanzia di freschezza, salvo richieste speciali con preavviso di 72 ore.
La nostra verdura proviene, per la maggior parte, da agricoltura sostenibile

Vegetariano 

Fatto in casa 