

MENU' BALCON

ENTRÉE

Duo de cœur de saumon
Crème tarama wasabi
Croustillant d'épeautre aux algues
Vinaigrette citron / Rémoulade de chou-fleur au raifort

Foie gras mi-cuit de canard
Au Beames de Venise
Chutney de mangue aux raisins secs
Brioche dorée

Salade végétale d'hiver
Légumes et fruits de saison
Espuma de betterave
Caille de chèvre frais et pignon de pin

Velouté de homard
Corail d'oursin

PLAT

Rouget & pétoncles
Sur un riso aux algues et coquillages
Beurre d'herbes
Chips de panais

Filet de daurade Royale
En laque d'épices et graines de sésame
Embeurrée de choux et butternut
Sauce aigre douce

Quasi de veau
Cuit lentement et rôti
Pommes de terre Rattes
Jus de veau à la moutarde de Gretz

Suprême de pintade fermière en croustillant
Tagliatelle de carottes et poireaux meunières
Emulsion paprika et Muscat

DESSERT

Saint Marcellin

Feuille à feuille praliné
Mousseline amande / noisette
Chantilly passion / sauce caramel

Minestrone de fruit frais de saison
Sorbet mangue

Panacotta coquelicot et fruits rouges

Glace et sorbet