

Menu à 43 euros

Entrées froides

Gaspaccio
Potage froid au concombre
Crème de tomates au basilic
Terrine de jarret de porc sauce gribiche
Carpaccio de bœuf
Emincé de melon et sa mousse de pamplemousse
Saumon cru mariné à l'aneth
Jambon de parme

Entrées chaudes

Risotto vert au champagne
Mousse de truite au coulis d'écrevisses
Gâteau de foie de volaille à l'émulsion de tomates
Flan d'asperges aux dès de tomates
Ravioles de romans
Filet de truite à la crème de Porto et baies roses
Effeillée de cabillaud en vinaigrette d'agrumes
Flan de persil aux escargots de Bourgogne
Coquilles St jacques rôties aux herbettes

Plats

Lotte au jus de carotte et persil simple
Jarret de veau à la ménagère
Pieds et paquets
Lapin au pèbre d'ail
Ragôut d'épaule d'agneau au cœur d'artichauts
Mignon de porc à la crème de ciboulette
Estouffade de bœuf à la niçoise
Gigot d'agneau à la broche
Poulet sauté aux écrevisses
Canard aux navets
Fricassée de volaille de Bresse au vinaigre
Râble de lapereau à la crème d'estragon
Magret de canard à la purée d'ail confit
Poularde fermière à la vapeur de champagne

Garnitures : pommes rissolées au beurre,
Petits légumes de saison

Plateau de fromages

Desserts