

Formules « Gourmandes »

Choisissez votre formule et composez votre menu au gré de vos envies

Inspiration : Mise en bouche / entrée / plat / dessert : 31 €

Tentation : Mise en bouche / 1°entrée / 2°entrée / plat / dessert : 40 €

Expression : Mise en bouche / entrée / plat : 27 € OU Mise en bouche / plat / dessert : 25 €

La sélection de fromages : 4€

Mise en bouche

Entrées :

-Le chèvre frais de la ferme du Tannais, cheese cake de betterave rouge,
jeunes pousses et échalotes confites

OU

-L'escalope de foie gras poêlée, bouillon aux saveurs asiatiques, déclinaison végétale

OU

-Le Tataki de thon aux graines de sésame, vinaigrette échalote - gingembre - soja,
crème d'avocat et pulpe de grenade

Plats :

- Le filet de cochon fumé, pied de porc d'Aire sur la Lys, chou farci et jus corsé au vinaigre de xérès

OU

- Le filet bar cuit à l'unilatérale, huile vierge aux agrumes et olives noires,
feuilleté façon pissaladière

OU

- Le gigot d'agneau cuit à basse température, éfluve d'anis, confit et pistou de fenouil

Desserts :

- La noisette, inspiration d'un merveilleux, cœur praliné

OU

- Le kiwi, sphère crémeuse à la vanille, parfum d'aneth

OU

- Textures de chocolat « Valrhona », fraîcheur d'orange et lait d'amande