

* DESIR pour déguster...



- Petits salés chauds pour l'apéritif (3 /pers)
- Méli-mélo de légumes craquants aux artichauts et tourteau frais et gambas poêlées, arrosé d'huile d'olive des Baux
- Vol au vent et sa sauce gourmande au ris de veau, sot l'y laisse de volaille, pleurotes, foie gras de canard, quenelles de volaille et champignons de Paris
- Duo de saumon et sandre, le saumon travaillé en tartare dans la tradition, et le sandre légèrement snacké et posé sur le saumon, chips de parmesan et salade d'herbes au pesto
- Les sushis de homard au chou vert légèrement craquant, petite salade de chou chinois assaisonnée et bisque de homard légèrement crémée
- Filet de dorade farci de mousse de pétoncles aux saveurs des bois, fondue de poireaux, et petit Jus léger au genièvre
- Volaille de chez Philippe en gigotin coutissée de langoustine et citron confit légumes du moment et sauce aux arômes de champignons
- Goujonnettes de sole sautées, les légumes du jardin , gnocchis aux truffes , petit jus de viande aux parfums d'algue
- Filet de canard en paupiette farci de poires sautées au beurre et foie gras, jus de miel épicé et poêlée de champignons frais et fèves
- Petits paquets de lotte et saumon fumé au pesto, riz de Camargue et pleurotes sautées
- Sélection de fromages régionaux (Langres, Chaource) mesclun de salades
- Brie de Meaux et de Melun , salade mêlée aux noix et pignons de pin torréfiés
- L'époisses en feuilleté avec sa crème et sa salade craquante aux raisins secs et abricots confits
- Le blanc manger aux fruits rouges et le finger de chocolat amer et craquant sur crème légère
- La poêlée de cerises au vin de Champagne , sorbet de biscuits roses et craquelin aux amandes
- La tarte au chocolat noir bien amer accompagnée de fruits rouges et coulis

A EMPORTER



37€

Au choix: une entrée, un plat, un fromage, un dessert

Deuxième entrée : 10€ TTC /personne

CLE EN MAIN



54€