

Menu Evasion

Nos entrées

Ceviché de lieu jaune à l'orange pimentée, crème de yaourt mentholée

Saumon mariné façon Gravlax

Terrine de canard au poivre vert, chutney de pomme verte au safran

Pressé de thon gingembre ciboulette, coulis de poivrons rouges

Velouté de légumes de saison, condiments raifort et sarrasin

Tourteau fouetté curry coriandre, gaspacho frappé au xérès, lames de radis

Nos plats

Quasi de veau rôti aux oignons de Roscoff, mousseline de chou-fleur fumée

Blanquette de saumon à la verveine, étuvée de jeunes poireaux

Filet de canette rôtie aux épices, mousseline de patate douce au foie gras

Suprême de pintade au beurre de baratte, pulpe d'agria au basilic frais

Filet de dorade au grill, réduction d'une béarnaise et romanesco

Pavé de lieu rôti lentement, crème de chorizo, pulpe de pois chiche

Nos desserts

Gâteau de noix du Brésil, glace whisky, velouté chocolat au poivre

Amandine à la figue, sorbet fenouil

Soupe au chocolat noir, palet glacé réglisse, crème légère pain d'épices

Mille-feuille praliné et cacahuète, mikado chocolat

Soufflé glacé williams, poire comice cuite au four et sa tuile chocolat

Menu à 44€ par personne, boissons incluses

Vin rouge et/ou vin blanc sélectionnés par notre chef sommelier à raison de 1/3 de bouteille par personne, eaux minérales plates et gazeuses, café

Choix entre une entrée, un plat et un dessert par repas - Menu unique pour tous les participants

Menu sous réserve de modifications

Menu Caravelle

Pour commencer...

Tartare d'Eglefin et Haddock fumé

Ou

Ballotine de foie gras de canard, gelée de porto et figues

Ou

Ravioles de champignons frais, consommé de bœuf corsé

Pour continuer...

Filet de lotte cuite à l'os, crème de chorizo, pulpe de pois chiche

Ou

Gigot d'agneau au café vert, confit d'oignons et mousseline de chou-fleur

Ou

Cabillaud rôti lentement, pommes écrasées parfumées au basilic

Avant la fin...

Assiette de fromages affinés

Pour finir...

Nems de riz au lait de mangue, sauce miel, glace lait de coco

Ou

Emincé de poire fondante, Crème amandine à la noix de pécan, glace caramel

Ou

Mille-feuille praliné cacahuète et son mikado chocolat

Menu à 58 € par personne boissons comprises

Vin rouge et/ou vin blanc sélectionnés par notre chef sommelier à raison de 1/3 de bouteille par personne, eaux minérales plates et gazeuses, café

Choix entre une entrée, un plat et un dessert par repas - Menu unique pour tous les participants
Menu sous réserve de modifications



Menu Gourmet

Pour commencer

Emietté de tourteau fouetté au Combawa, œufs de hareng marinés

Ou

Pâté en croûte de canard au foie Gras, Chutney pomme verte au safran

Ou

Bisque de homard de casier, crème fouettée à la cardamome

Ou

Gravelax de saumon rafraîchi au gingembre, perles de saumon à l'aneth

Pour continuer

Saint Pierre poêlé au laurier frais, mousseline d'artichauts, vinaigrette d'agrumes et grenade

Ou

Barbue pochée au jus de coquillages, pommes écrasées, ciboulette échalotes

Ou

Filet de canette snacké aux épices, navets fondants au miel de romarin et sésame

Ou

Gigot d'agneau rôti au thym, jus de savora ambré, pulpe de chou-fleur grillé

Pour finir

Pomme fondante laquée, Arlette croustillante, glace caramel au beurre salé

Ou

Soufflé glacé williams, poire comice cuite au four, crémeux chocolat

Ou

Feuilleté citron, parfait glacé citron jaune, ananas doré

Menu à 68 € par personne boissons comprises

Assiette de fromages affinés 7€ en supplément

Vin rouge et/ou vin blanc sélectionnés par notre chef sommelier à raison de 1/3 de bouteille par personne, eaux minérales plates et gazeuses, café

Choix entre une entrée, un plat et un dessert par repas - Menu unique pour tous les participants

Menu sous réserve de modifications