

Menu Unique : Entrée, Plat et dessert

~ 25,00€/Personne ~



Les entrées

Mille-feuille de saumon cuit et mariné, céleri étuvé, pain noir

ou

Sablé de parmesan et Espelette, houmous et légumes croquants

ou

Croustillant de chèvre et épinards sur lit de mesclun, vinaigrette moutarde et miel

ou

Œuf parfait crème de girolles et gressin

Les plats

Blanc de poulet fermier aux agrumes, jus balsamique, tatin de légumes du soleil

ou

Pavé de saumon, galette de polenta, pesto de tomate et mozzarella fondante, roquette

ou

Faux-filet rôti et son jus, gratin de pomme de terre à la crème

ou

Dos de cabillaud, crumble de chorizo, aubergines Negresco, coulis de poivrons

Les desserts

La classique: Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche de Normandie pointe vanille

ou

Granola de fruits secs, yaourt à la grecque et fruits de saison

ou

Moelleux au chocolat, crème anglaise

ou

Lemon cheesecake

Notre menu est entièrement fait maison et élaboré à partir de produits bruts.

Menu Unique : Entrée, Plat et dessert

~ 35,00€/Personne ~



Les entrées

Côte de saumon gravelax, tartare de concombres, pommes et avocats,
vinaigrette d'herbes

ou

Foie gras au naturel, chutney de saison, pain grillé

ou

Tournedos de Saint-Jacques au magret de canard fumé, duo d'endives,
jus court au pommeau

ou

*Langoustine rôtie sur cannelloni garnis d'encornets et épinards,
émulsion de crustacés*

Les plats

Gigot d'agneau basse température, crème d'ail, grenailles confites

ou

Filet de daurade royale, risotto aux olives Taggiasche

ou

Pavé de thon snacké, sauce piquillos et poivrons confits

ou

Carré de veau persillé, soufflé de pommes de terre aux girolles

Les desserts

C'est presque un éclair: biscuit macaron, crème légère, fraises et
balsamique, pousses de basilic frais

ou

Le citron et le sucre: feuille de meringue, dôme citron, biscuit de Gênes,
gelée de citron vert, menthe fraîche

ou

Le Bounty: crumble coco, crémeux coco, mousse au chocolat au lait

ou

La gourmandise ASC: croustillant spéculoos, crème vanille, insert
caramel, pain de Gênes

Notre menu est entièrement fait maison et élaboré à partir de produits bruts.