

Promenade Gourmande



Mise en bouche

Lingot de foie gras de canard et caille rôtie, chutney de saison

Ou

Noix de Saint Jacques aux petits légumes, jus de langoustine,
crème de vinaigre balsamique citron vert gingembre

Filet de bar en écailles de légumes, huile d'olive vierge, sauce
crustacés

Ou

Chateaubriand de bœuf Charolais et son escalope de foie gras
poêlée, jus réduit au vieux porto

Déclinaison de fromages de nos régions

Ou

Fromage blanc fermier à la crème fraîche

Sablé breton aux fruits frais, crème mascarpone et coulis de fruits
rouges

Ou

Parfait glacé à la Verveine du Velay

Entrée, plat, dessert au prix de 37,00€

Menu complet au prix de 42,00€

Service compris