

# Menu Fête

## Mise en bouche

\*\*\*

**Foie gras de canard** marbré au magret fumé, brioche aux noix

ou

**Cassolette de Saint-Jacques** à la bretonne truffé

ou

**Ceviche de filet de Bar et Haddock** à la mangue

ou

## Déclinaison de l'écailler

\*\*\*

**Filet de bœuf rossini**, jus corsé, pleurotes et gratin dauphinois

ou

**Raviole de Langoustines, Saint-Jacques**, fondue de poireaux et crème de homard

ou

**Brochette de lotte et gambas**, hollandaise au champagne et risotto Parmigiano

ou

**Ris de veau braisé à l'ancienne** au beurre d'Isigny, écrasé de grenailles à la truffe

\*\*\*

## Coupe glacée aux chocolats Suisses :

chocolat noir, au lait et blanc, sauce chocolat, chantilly et gavotte

ou

**Sabayon de fruits exotiques** gratiné et sorbet coco

ou

**Soufflé glacé au Grand Marnier**, marmelade de fruits rouges

ou

**Mille feuilles à la vanille Bourbon**, pommes confites au caramel beurre salé

*49,00 euros*