

## Menus à 45 €

### Entrées

*Le Marbré de Foie Gras, Chutney de Mangue et d'Ananas  
Et Piment d'Espelette*

*La Soupe de Crabe Royal, Julienne de Légumes*

*Le Poisson « Congre » Mariné, Mousse d'Avocat et Coulis de Poivrons*

*La Noix de Saint-Jacques et le Tourteau en Carpaccio, Parfum d'Agrumes*

*La Salade Tiède d'Encornets et Gambas au Safran et ses Légumes au Wok*

*Le Vol au Vent Forestier, Sauce Crémeuse au Champagne*

### Poissons

*La Salade de Noix de Saint Jacques*

*La Salade de King Crabe avec ses Pignons de Pins, Vinaigre Balsamique*

*Le Filet de Dorade Poêlé, Sauce « Lie de Vin », Riz Sauvage*

*Le Saumon Nordique juste Poché, Sauce Hollandaise, Ecrasée de Charlotte*

### Plats

*Le Méli-mélo de Coquillages et Crustacés façon « Vongole »*

*Le Duo de King Crabe Gratiné au Beurre d'Escargots et Sweet Chilli*

*La Pièce de Veau « Entre Terre et Mer » accompagnée de Tourteau,  
Risotto aux Epinards et Légumes*

*Le Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Purée « Coco » et Légumes du Sud*

*Le Magret de Canard en « Tajine », Légumes Parfumés*

### Fromages (Suppl. 7 €)

*L'Aumônière de Chèvre Rôti sur Pommes Caramélisées au Miel de Sapin*

*La Fourme D'Ambert Tiède, Sirop d'Erable et Noix*

*La Sélection de Trois Fromages Affinés*

### Desserts

*La Corbeille Croquante, Fruits du Marché et Glace*

*La Tranche de Vacherin Glacé « Maison » Coulis de Fruit*

*La Charlotte Poire et Chocolat, Sauce au Caramel*

*Le Moelleux au Chocolat sur son Coulis de Griottes et sa Glace*