



## Déjeuner du fin gourmet

**Entrée, Plat et Dessert 39€**

**Le jeudi 17 et le samedi 19 avril**

*Salé apéritif*

***L'œuf parfait de pâques dans son jardin printanier***

\*\*\*\*

***Filet de canette rôti et écorce d'orange, cuisse de pigeon farci, étuvée de céleri et cannelloni de blettes, jus à saucer***

\*\*\*\*

***Bounty***

***Mignardises***

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

## Entrées

***Terrine de foie gras de canard Français en fine gelée d'or, chutney de kiwi vert et gel de kiwi jaune et fruit de la passion*** 35€

***Carpaccio de noix de Saint Jacques, fumet de crustacé réduit en gel, mayonnaise au saté et salade de lentille corail*** 39€

***Tartare de thon rouge aux sésame, fraîcheur de fenouil et pousse de pissenlit, guacamole épicé*** 36€

***Les escargots de chez Anne Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma*** 39€

## Poissons

***Filet de lotte cuit en basse température, asperges vertes du midi, déclinaison de céleri et gnocchi de couleurs, sa crème de crustacé*** 48€

***Filet d'esturgeon cuit à la vapeur au beurre de saté, semoule de blé crémeuse et courgettes, sauce curry coco citronnelle et gingembre*** 41€

## Viandes

***L'Agneau de lait, épaule confite, gigot et filet rôtis, duo d'ail noire et blanc, cannelloni de blette, jus d'agneau au romarin et olive*** 49€

***Merlan de bœuf Angus, à l'échalote confite, endive braisé et pomme amandine, sauce au vin rouge*** 41€

## Fromages

***Assiette gourmande de Fromages (sélection du moment)*** 17€

## Desserts

***Vacherin glacé aux saveurs de saison*** 16€

***Inspiration Bounty*** 16€

***Cappuccino de fruits exotiques et son sorbet*** 16€

## Escapade gourmande

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

En 3 escales 69€\*

En 4 escales 84€\*

En 5 escales 98€\*

*Mise en Bouche*

*Terrine de foie gras de canard Français en fine gelée d'or, chutney, kiwi vert et gel de kiwi jaune et fruit de la passion*

*Ou*

*Tartare de thon rouge aux sésame, fraîcheur de fenouil et pousse de pissenlit, guacamole épicé*

*\*\*\*\**

*Les escargots de chez Anne-Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma*

*Ou (pour les 3 et 4 escales)*

*Et (pour les 5 escales)*

*Filet d'esturgeon cuit à la vapeur au beurre de saté, semoule de blé crémeuse et courgettes, sauce curry coco citronnelle et gingembre*

*Ou (pour les 3 et 4 escales)*

*Et (pour les 5 escales)*

*Merlan de bœuf Angus, à l'échalote confite, endive braisé et pomme amandine, sauce au vin rouge*

*\*\*\*\**

*Vacherin glacé aux saveurs de saison*

*Mignardises*

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

\*Forts de leur succès, certains produits peuvent être en rupture une suggestion vous sera proposée

\*Le même menu pour l'ensemble de la table

*Symphonie culinaire*

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers

En 6 partitions 125€\*

*Mise en bouche*

*Carpaccio de noix de Saint Jacques, fumet de crustacé réduit en gel, mayonnaise au saté et salade de lentille corail*

*\*\*\*\**

*Les escargots de chez Anne-Catherine Bonvalot, étuvée de céleri, oignon nouveau et jeune pousse d'épinard, bouillon aillé en espuma*

*\*\*\*\**

*Filet de lotte cuit en basse température, asperges vertes du midi, déclinaison de céleri et gnocchi de couleurs, sa crème de crustacé*

*\*\*\*\**

*L'Agneau de lait, épaule confite, gigot et filet rôtis, duo d'ail noire et blanc, cannelloni de blette, jus d'agneau au romarin et olive*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*\*\*\*\**

*Inspiration Bounty*

*Mignardises*

Dès 5 convives seul les menus sont proposés

\*Forts de leur succès, certains produits peuvent être en rupture une suggestion vous sera proposée

\*Le même menu pour l'ensemble de la table

PRIX NETS / Service inclus

Susceptible de changer selon les arrivages

Un supplément à partir de 12€ pour chaque changement et Forfait eau filtré 3€/ pers