

LA MEDITERRANEE PAR ALAIN LLORCA

Nougat de Foie gras de canard
Aux fruits secs et pignons /glacé d'un jus aux épices

Noix de St Jacques de Dieppe
Incisés de Cèpes cuisinés dans un beurre salé / feuilles d'endives et noix fraîches

Ou

Cerf d'Alsace
Roti en filet / gnocchi de betterave et coings cuisinés aux pistils de safran / une sauce poivrade au vinaigre de myrtilles sauvages

Le plateau de fromages affinés
Maître Fromager Monsieur Antony (Alsace)
et Fromages de chèvre frais de Monsieur Monteiro à Peymeinade

Douceur exotique
Crème de coco et sorbet passion.

Ou

Poires pochées
Caramel et cannelle / Biscuit au fromage blanc et croustillant de noisettes

Menu 3 plats : entrée / poisson ou viande / dessert au choix 75.00€ ttc
(Fromages 15€ de supplément)

Menu Complet : entrée /poisson et viande /fromage /dessert au choix 110.00€ ttc*