

# Menu Gourmand

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au lait de Tigre

Sur lit d'agrumes

\*\*\*\*\*

Velouté de petit-pois à la menthe fraîche

\*\*\*\*\*

Filet de bar Chimichurri

\*\*\*\*\*

Moment givré arrosé au limoncello

\*\*\*\*\*

Filet mignon de veau à la crème de thym

Sur lit de risotto et asperges

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromage de la laiterie du Mouret

\*\*\*\*\*

Carpaccio de kiwi-ananas au rhum des îles

Glace coco

Menu Gourmand avec dessert ou fromage : 112.-

Menu Gourmand Complet : 120.-

## Entrées

Salade de Saison	12.00.-
Croustillant d'asperges Sauce vinaigrette vierge	14.00.-
Croustillant de chèvre chaud Au miel et Cumin sur salade de saison	16.00.-
Tartare de Thon-Avocat Sésame et Gingembre	18.00.-
Carpaccio de noix de Saint-Jacques Lait de Tigre et lit d'agrumes	22.00.-
Tartare de Bœuf Traditionnel (Entrée / Plat) Au Cognac, Toast Grillés (En plat avec pommes Frites)	18.00.-/32.00.-
Terrine de foie gras Chutney figue-raisin, Gelée de vin doux et Toast Grillés	28.00.-
Velouté de petit-pois à la menthe fraîche.	12.00.-
Crème d'asperges verte Dés de saumon et croutons	16.00.-

## Viandes

Filet de Bœuf Sauce Morilles Gratin Dauphinois et Jardinière de Légumes	58.00.-
Entrecôte de Bœuf et son Beurre Maître d'Hôtel maison Pommes frites et légumes de saison	38.00.-
Filet mignon de Veau Sauce Morilles Gratin Dauphinois et Jardinière de Légumes	62.00.-
Souris D'Agneau au Miel et Thym Couscous Oriental et Jardinière de Légumes	48.00.-
Osso Buco de Porc Printanier Écrasé de pommes de terre à la ciboulette	34.00.-
Magret de Canard Sauce à l'Orange miellée Riz Basmati et Jardinière de légumes	38.00.-

## Poissons

Filet de Bar Chimichurri Riz Basmati et Jardinière de Légumes	44.00.-
Filet de Perche meunière Beurre citronné Pommes Frites et Jardinière de Légumes	42.00.-
Filet de Saumon à la méditerranéenne Lit d'asperges et pommes nouvelles au romarin	36.00.-
Linguines aux Gambas flambé au Cognac	32.00.-

## Végétarien

Risotto aux asperges et parmesan	28.00.-
----------------------------------	---------

## Desserts

Assiette de fromages	16.00.-
Assortiment de fromages de la laiterie du Mouret	
Café Gourmand	18.00.-
Palette de mignardises desserts et café/espresso	
Moelleux au Chocolat sur coulis de fruits rouges	16.00.-
Glace Vanille	
Tarte Tatin aux Pommes caramélisées au Calvados	14.00.-
Glace Vanille	
Carpaccio d'ananas et kiwi arrosé au rhum des îles	16.00.-
Glace Coco	
Panna cotta et son Tartare de Fraises au basilic	12.00.-
Boule de Glace	5.00.-

Tous nos desserts sont faits maison hormis les glaces et sorbets.

Nous informons notre clientèle que nos plats sont susceptibles de contenir des aliments allergènes. Merci de nous informer de vos intolérances ou allergies afin que nous puissions vous conseiller sur votre choix ou adapter si possible nos plats.