



LE MENU FASCINATION MENU EN 5 SERVICES

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table (hors enfants)

Menu à 115€ avec une coupe de champagne

TARTELETTES DE THON ROUGE AU CAVIAR

RAVIOLIS CHINOIS AUX CUISSES DE CANARD EFFILOCHEES ET CONFITES
Consommé de champignons et copeaux de Foie Gras, Herbes fraîches

LE HOMARD ET LES NOIX DE SAINT-JACQUES

Les pinces du homard en beignets, Purée de carottes à la citronnelle,
Sauce Hollandaise au vieux Vouvray

LE RIS DE VEAU DORE AU BEURRE PUIS LAQUE AU CITRON
Citron confit et purée de pomme de terre

LE DESSERT OU LE FROMAGE AU CHOIX A LA CARTE

Nous vous proposons une sélection de 4 verres de vins (16 cl)
en accord avec les mets à 40€

Nous utilisons du papier 100% recyclé

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises

Prix nets en euros, TVA et service inclus.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS