

Menu Tradition (39.50 €)

*Foie gras de canard maison aux trois saveurs, au magret fumé,
aux crustacés, à l'orange confite*

*Toast d'huitres aux poireaux, Carpaccio d'espadon mariné minute,
moules farcies aux légumes de Provence*

*Gésiers en aigre doux, carpaccio de boeuf,
petit toast de chèvre rôti au miel de romarin*

*Mélange de Coquillages et Crevettes, Huitres Spéciales Fines de Thau
en Direct de nos parcs, élevées et affinées par nos soins*

*Escalope de foie gras de canard poêlé, Pâte à raviole pochée
au bouillon de pigeon et jus mousseux aux girolles*

*Crème de risotto aux crustacés, copeaux de parmesan Reggiano,
craquant de jambon Serrano*

*Blanc de Turbot Poché au court Bouillon aromatisé
accompagné de sa sauce Hollandaise*

*Feuilleté de gros Filet de sole, écume de mer
aux petits coquillages, légumes taillés cuits en vapeur*

*Boeuf et veau, l'un à l'émulsion de crème de Morille,
l'autre en sauce vigneronne aromatisé à la truffe*

*Pigeon en duo : ailes et cuisses en Salmi, suprême cuit
à l'unilatéral (servi très rosé) sur un toast de maïs.*

*Demi - Homard grillé en carcasse au Beurre Blanc Coraille,
nage de Homard aux petits légumes Taillés*

*Le chef Pâtissier, vous propose une déclinaison
de Desserts chauds et Froids, de glaces et sorbets*

Prix nets