

MENU "C'EST LA FÊTE"

"Amuse-bouche"



*Gravlax et caviar d'Omble Chevalier
un soupçon de crémeux citronné et petits pois dans tous leurs états
ou*

Véritables Ravioles de Royans au parfum de truffe noire



Filet de Bœuf poêlé sauce béarnaise maison

ou

*Homard bleu, décortiqué, cuit à basse température sur lit de petits légumes en
brunoise et son anneau de dentelle croquant, jus de bisque royale*



Avant Douceur



Authentiques Crêpes "Suzette" flambées et préparées à votre table

ou

*Suprêmes d'orange fraîche en rosace, sorbet à l'orange sanguine
et son ellipse croquante*

ou

*Pain brioché façon "perdu" compotée de pommes & poires et sa quenelle
de glace vanille "Bourbon", quelques pointes de caramel beurre salé*

frs 110.-
