



MENU ROYAL

149€

Cocktail* + Coupe de Champagne + Entrée + Plat + Dessert + Boissons**

**Une bouteille au choix pour 2 personnes
- blanc: Gewurztraminer ou Prestige blanc
- rouge: La Rabassiere ou Prestige rouge
+ Eau minérale plate ou gazeuse
+ Café ou thé à la menthe



*Cocktail de Bienvenue
(avec ou sans alcool)

NOS ENTRÉES

Le Célèbre Foie Gras du Calife

confits d'échalotes à la graine de moutarde avec son toast de pain d'épices

Gravlax de Saumon

accompagné d'agrumes et de fromage frais aux herbes

Salade de Mesclun aux Légumes Grillés

composée de courgettes, d'aubergines et de poivrons grillés, sauce Pistou

Gambas Grillées au Gomasio

assorties d'une crème d'avocat au yuzu et de mangue

Feuilleté de Girolles au Foie Gras

à la sauce aux morilles

NOS PLATS

Filet de Bar Grillé

au beurre blanc à l'estragon avec sa mousseline de céleri-rave

Suprême de Poulet Jaune

à la sauce vin jaune, assorti d'une déclinaison de carottes

Sauté de Légumes à la Citronnelle et au Lait de Coco

doublé de champignons shiitaké, tofu et quinoa

Épaule d'Agneau Confité

spécialité du chef, pommes de terre rôties, légumes de saison croquants

Filet de Bœuf façon Rossini

filet de bœuf et sa sauce Rossini, foie gras, gratin dauphinois et légumes rôtis de saison

*** Assiette de Fromages (+6€) ***

NOTRE INSTANT GOURMAND

Le Fameux Nougat Glacé

nougatine, coulis de mangue, caramel au gingembre

Moelleux au Chocolat

crème anglaise, glace vanille de Madagascar

Coupe de Fruits Frais

accompagné d'une liqueur de Ratafia

Le Paris Cheesecake au Citron

spéculos, crème de citron, lampée de limoncello et son sorbet au citron

Tarte Tatin revisitée et son Verre de Calvados

pommes, sablé breton, suprême de vanille, glace caramel au sel de Guérande