



MENU ROYAL

Verre de Champagne de Bienvenue ou Cocktail (avec ou sans alcool)

ENTRÉES

Gravlax de saumon

fromage frais aux herbes, agrumes

Gambas grillées au gomasio

crème d'avocat au yuzu, mangue

Le célèbre fois gras du Calife

confits d'échalotes à la graine de moutarde, toast de pain d'épice

Feuilleté de girolles au foie gras

sauce aux morilles

✓ **Salade de légumes grillés au pistou**

courgettes, aubergines et poivrons grillés, salade verte

PLATS

Filet de bar grillé

beurre blanc à l'estragon, mousseline de céleri-rave

Suprême de poulet jaune

Déclinaison de carottes, sauce au vin jaune

Épaule d'agneau confite

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

Filet de boeuf façon Rossini

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

✓ **Sauté de légumes à la citronnelle et au lait de coco**

légumes sautés à la citronnelle, champignons shiitake, tofu, quinoa

Assiette de fromage (extra 6€).

INSTANT GOURMAND

Moelleux au chocolat

crème anglaise, glace vanille de Madagascar

✓ **Coupe de fruits frais**

accompagnée de son verre de Ratafia

Le fameux nougat glacé

nougatine, coulis de mangue, caramel au gingembre

Le Paris cheesecake au citron

biscuit au 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

BOISSONS

Une bouteille de vin pour 2 personnes (sélection du chef)

Eau minérale ou gazeuse

Café ou thé à la menthe