



TERRINE DE FOIE GRAS AUX PRUNEAUX ET SON CHUTNEY

GÂTEAU D'AVOCAT AU CRABE ET AUX CREVETTES, MAYONNAISE MAISON AUX HERBES

GASPACHO DE LÉGUMES AU PISTOU, MÉLANGE DE FRUITS DE MER EN SALADE

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU TIÈDE AU COGNAC

BRUSCHETTA AU SAUMON FUMÉ ET BURRATA À LA TOMATE



MI-CUIT DE THON JAUNE GRILLÉ, GRATIN DE CHOUCOUTES AU CURRY,
BEURRE BLANC À LA VANILLE DE LIFOU

QUENELLES DE POISSON DU LAGON GRATINÉES À L'ARMORICAINE

BROCHETTES DE MAGRET ET FOIE GRAS,
LIT DE POMMES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD

EMINCÉ DE BLANC DE VOLAILLE ET CREVETTES AU CURRY, RIZ BASMATI À LA TOMATE

FILET DE VEAU FAÇON POT AU FEU, CRÈME DE CHAMPIGNONS
ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON



CAFÉ GOURMAND

PAVLOVA, CRÉMEUX AUX FRUITS ROUGES

GOYAVIER "COLADO"

TARTELETTE SABLÉE CHOCOLAT-CARAMEL-VANILLE

CROUSTADE AUX POMMES ET À L'ARMAGNAC



HUÎTRES DE NOUVELLE-ZÉLANDE	Par 6	3.200F	Par 12	6.400F
FOIE GRAS EN DEUX FAÇONS : POÊLÉ AU MIEL ET EN TERRINE				3.500F
GRATIN DE CRABE DE PALÉTUVIER				3.800F
POÊLÉE DE CREVETTES À LA PROVENÇALE				3.000F
TOURNEDOS DE BŒUF ROSSINI, JUS AU PORTO ET À LA TRUFFE, GARNITURE AU CHOIX				4.300F
PAVÉ D'AUTRUCHE AU POIVRE DE SICHUAN, TIAN DE LÉGUMES DE SAISON				3.300F

LE CARRÉ D'AS

