

MENUS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 38 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 33€

_____ ENTRÉES

Cannelloni de Magret de Canard, Mousse de Foie Gras, Sauce Morilles, Artichauts Violets • 16€

Saumon Confit aux Aromates, Royale de Jeunes Pousses, Raifort, Crème Acidulée • 15€

Raviole Eclatée de Boeuf Braisé, Tubes de Pommes de Terre au Beurre Noisette, Petits pois, Cébettes • 14€

_____ PLATS

Queue de Lotte au Lard Colannata, Risotto de Chou-Fleur, Fèves, Jus de Coquillages à la Roquette • 28€

Carré d'Agneau Rôti au Thym, Cromesquis d'Epaule Confitée, Carottes, Patates Douces, Jus Façon Navarin • 26€

Filet de Maigre, Asperges Vertes, Fenouil, Kumquats Confits, Sauce à L'Orange et au Romarin • 26€

_____ FROMAGES

Trois Fromages Affinés Sélectionnés par la Maison « Mons » • 10€

_____ DESSERTS

Nougat Glacé à la Noisette, Caramel, Sablé Cacao, Crème Montée à la Vanille, Nougatine au Sésame • 10€

Ananas Poché en Tartelette, Mousse Mangue, Chocolat Blanc, Gelée de Passion, Sorbet Ananas • 10€

Blanc Manger au Citron Vert, Pamplemousses, Hibiscus, Meringues, Sorbet Verveine • 10€

MENU « IMPROVISATION » • 55 €

VOYAGE CRÉATIF IMAGINÉ EN 6 TEMPS PAR NOS CHEFS

SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE LA TABLE JUSQU'À 21H30