



## **MENU**

**75€ EUROS**

### **BOUCHÉES**

INSPIRATION DU CHEF

### **ENTREE**

FOIE GRAS EN 3 FAÇONS

OU

SAINT-JACQUES PANÉES AU BEURRE DE PERSIL, CRÈME DE BETTERAVE

### **PLAT**

FILET DE VEAU, GAUFFRE DE COURGETTES ET PARMESAN, CAVAIR  
D'AUBERGINES ET SON JUS DÉGLACÉ

OU

NAGE DE HOMARD JUSTE SAISI

### **FROMAGE**

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA LAITERIE GILBERT DE MIOS  
(SUPP 12€/PERS)

### **DESSERT**

CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE VALRHONA EN PARIS BREST, CRÈME GLACÉE  
CHOCOLAT

OU

DÉCLINAISON AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

## **MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE**

