

# Menu dégustation du chef 85€

Menu servi à tous les convives de la table

*Association de Vins aux Verres (5verres/48€)*

*L'amateur de Association de Vins aux Verres 5verres avec vins d'exception/78€*

## 1er Entrée

Thon rouge de Méditerranée et caviar osciètre

## 2eme Entrée

Gambas rouge Carabineros poêlé, sauce caillé de brebis

## Poisson

Filet de Poisson Sauvage du jour, purée de potimarron, poêlé de cèpes

## Viande aux choix

Canard colvert rôti

ou

Carré de Cochon Ibérique rôti

ou

Ris de Veau français croustillant

Ou

Bœuf Simmental Maturé rôti (pour 2 personnes)

Ou

Pigeon rôti (pour 2 personnes)

*Accompagnement / Girolles sautées, purée de pomme de terre et légumes*

## 2 Desserts

Nougat glacé au Yuzu ( citron japonais ), Pamplemousse et gelée à la menthe fraîche

Mille-feuilles aux noix de pécan, sirop d'érable et glace vanille

## Mignardises

Assortiment de petits - fours à la maison

***Nous pouvons changer les plats à votre demande sur mesure***

***pour les végétariens et n'aimait pas la viande, en cas d'allergies alimentaires etc...***