

Menu Lyrique

85 € prix fixe

Set price

Amuse – bouches

Appetizers

Entrées/ Starters

Foie gras de canard fait maison, pain bio toasté, chutney ananas oignon, graines de pavot bleu.
Traditional homemade foie gras, toasted organic bread, onion and pineapple chutney.

Velouté de potiron et carottes, chips de lard croustillant avec une quenelle de crème citronnée.
Pumpkin and carrot soup with crisp bacon strips and lemon cream.

Raviole de crabe, fondue de poireaux et jus de homard.
Crab « raviole », with leek fondue and lobster sauce.

Terrine de légumes de saison, chèvre frais et bouquet de salades.
Seasonal vegetable terrine with goat's cheese and mix leaf salad.

Plats/ Main Courses

Noix de St Jacques snackées sur un lit de topinambours écrasés et une émulsion parmesan.
Pan-seared scallops with Jerusalem artichoke purée and parmesan emulsion.

Lotte rôtie à la plancha, riz pilaf safrané et chorizo grillé.
Seared monkfish fillet with saffron pilaf rice and grilled chorizo.

Filet de cannette rôti sur un gratin de patates douces, réduction au miel.

Roasted duck breast with sweet potato gratin and honey jus.

Carré d'agneau en croûte d'herbe, purée de pommes de terre à la truffe.

Herb crusted rack of lamb with mashed potato and truffles.

La grande « raviole » servie ouverte, garniture de légumes de saison et son pesto.

Large open "raviole" with seasonal vegetables and parmesan pesto.

Assortiment de fromages affinés

Selection of vintage cheeses

Ou/ Or

Desserts / desserts

Tatin de pommes parfumées au gingembre, et crème légère vanillée.

Warm apple and ginger tart Tatin with vanilla cream.

Poire pochée servie avec une sauce caramel faite maison.

Poached pear with homemade caramel sauce.

Entremet aux deux chocolats, amandes cristallisées et ganache au pralin.

Duo of chocolate with crystallized almonds and , pralin ganache.

Glaces et sorbets de fabrication artisanale.

Homemade ice creams and sorbets.

10€ de supplément pour Fromages et Dessert.

€ 10 extra for cheese and dessert.

*Les mets servis peuvent être adaptés et modifiés selon les restrictions alimentaires
ou les allergies des convives.*

Dishes served can be adapted and modified according to dietary restrictions or allergies.