

# Menu Gourmet

## 38€

### Entrées

Brioche au foie gras poêlé, mesclun gourmand nappé d'une réduction d'orange à la cannelle et éclats de feta.

ou

Spring roll de tataki de thon au concombre, sur un lit de houmous aux pois verts.

ou

Entrée des cheffes

### Plats

Tournedos de filet de bœuf, sauce vigneronne, mousseline de patate douce et poêlée toute en verdure d'asperges et de petits pois frais.

ou

Filet de dorade en croûte de chorizo, sauce aux poivrons confits, écrasé de pommes de terre au beurre salé et carottes primeurs glacées au miel de chez nous.

ou

Suggestion des cheffes

### Desserts

Chou craquelé à la mousseline vanillée et aux gariguettes

ou

Succès onctueux au pralin, dacquoise aux noisettes et insert de praliné pur

ou

Café gourmand

ou

Trio de fromages affinés, sélectionnés par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France