

ENTREES

CRÈME SOUFLÉE DE DORMEUR AU CAVIAR OSCIÈTRE
STURIA,
ÉMIETTÉE DE TOURTEAU EN GELÉE,
CROQUANT D'ARTICHAUT COMME EN PROVENCE,
GAUFRETTE AUX HERBES

SUPRÈME DE PINTADE FERMIÈRE,
MAGRET DE CANARD FUMÉ ET FOIE GRAS MARBRÉ,
POMPONETTE DE COING AU CURRY MADRAS

COUTEAUX, COQUES ET VERNIS
EN REMOULADE DE CHOUX FLEUR AU CURRY VERT,
GELÉE DE POMME GRANNY SMITH

ESCARGOTS DU ROZAY EN CHAPELURE D'AIL FRIT,
CŒUR DE SUCRINE GRILLÉ
ET COPEAUX DE RIGOTTE DE CONDRIEU

POISSONS ET CRUSTACÉS

OBSIBLUE ROTI ET BISCUIT DE SANDRE,
NAVET BOULE D'OR,
CRÈME D'ÉTREZ AU SAVAGNIN

EFFEUILLÉ DE TURBOT,
PULPE DE PANAIS ET ENDIVE « MIKADO »,
SUC DE JUS DE BETTERAVE

TROIS FAÇONS DE DÉGUSTER LE HOMARD :

- LES PINCES, ENDIVES ET POMELOS THAÏ EN SALADE,
LAIT DE HADDOCK EN GELÉE
- LES COUDES, RAVIOLE DE CHAMPIGNONS ET BISQUE
CRÉMEUSE
- LE CORPS LAQUÉ AU JUS DE VOLAILLE ET SOJA,
PATATE DOUCE AU VADOUVAN

DÉCOUVERTE DU JOUR :
CRUSTACÉ, POISSON DE MER OU DE RIVIÈRE
PROPOSÉ PAR NOTRE SERVICE DE RESTAURANT

