

MENU GASTROLATRE A 44,00 €
AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT
« CULTURE PASSIONNEE DE LA BONNE CHAIR. »

LES PREMICES **MISES EN BOUCHE DE LA MAISON**

ENTREE AU CHOIX :

ENTREE 1 : Foie gras de canard des Monts de Blond en mille-feuille d'artichaut, tartare de champignons, fromage frais, pignons de pins et magret séché.

ENTREE 2 : Thon en Tataki, salade de petits pois et de pêches, germes de soja et chips de gingembre.

PLAT AU CHOIX :

PLAT 1 : Pavé de veau de lait de race Limousine, caviar d'aubergine, spaghetti de courgettes marinées et jus de veau.

PLAT 2 : Ris de veau à la crème et aux morilles, spaghetti maison, jus de veau.

PLAT 3 : Omble chevalier saisi à la plancha, mousseline de fenouil à la menthe, poêlée de légumes et beurre blanc.

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES :

Sélection de fromages, assiette d'environ 70 grs et la salade du moment.

OU LE DESSERT :

DESSERT 1 : Finger Bailey's, chocolat Guajana grand cru.

DESSERT 2 : Financier en dés aux quatre épices, mousse légère pistache, crème anglaise à la vanille.

DESSERT 3 : Pavlova, fraise et rhubarbe, ganache montée à la vanille

DESSERT 4 : Tarte abricots pochés au romarin, chocolat blanc Ivoire, sauce caramel.

DESSERT 5 : L'assiette de fruits frais de saison.
