

Clas des Muses

38€

ENTRÉE

LA TERRINE DE CAILLE, FILET SAUTÉ ET POMMES RÔTIÉS

OU

LE BUISSON DU MAREYEUR

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT, CHUTNEY ET JEUNES POUSSÉS (SUPPLÉMENT 4€)

HORS D'OEUVRE

RAVIOLES DE HOMARD ET LANGOUSTINES, ÉMULSION SAFRANÉE
OU

CROUSTILLANT AU PORC DE MONTAGNE, RIS D'AGNEAU ET RÉDUCTION DE CRÈME

PLAT PRINCIPAL

FILET DE SANDRE CUIT À L'UNILATÉRAL, BEURRE BLANC

OU

CASSOLETTE DU MATELOT

OU

FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE AUX CÈPES

OU

SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE, SAUCE AUX MORILLES

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL CACAHUÈTE .

OU

SOUPE DE FRUITS DE SAISON

OU

PALET GLACÉ, MIEL, NOUGATINE ET FRUITS CONFITS

OU

TRILOGIE DE PROFITEROLES À LA VANILLE