

Les Formules « L'Empreinte »

Formule à 17 €

Entrée

Mesclun, légumes crus et cuits au vinaigre balsamique

Plat

Filet de colin pané « maison », cassis, poivrons et tomates

Dessert

Fraises au sucres et milk shake fruits rouges

Formule 27 €

Entrée

Terrine de lapin « maison », pistache et basilic, avec condiments fraises et concombres à la crème

Plat

Aïoli léger de cabillaud, avec les légumes comme en Provence

Dessert

Mangue rôtie au poivre de Sichuan

Formule à 40 €

Entrée

Noix de Saint-Jacques marinées au miel d'arbousier, parfums d'agrumes

Plat

Saint Pierre à la Fleur de Sel, jus beurré de viande au Thym

Fromage

Sélection de fromages frais et affinés de la Maison Mons

Dessert

Entremet poire caramélisée et chocolat Noir « Guanaja »

Formule à 52 €

Mise en bouche

Un œuf de la ferme en sabayon léger et truffe noire

Entrée

Opéra de foie gras « pomme, pain d'épices et fruits de la passion »

Plat

Le pigeonneau « minéral » en deux cuissons, doux parfums de chocolat

Fromage

Beaufort, confiture de figues du jardin et huile de truffe

Dessert

Traditionnel soufflé chaud au Grand Marnier