

## CARTE PLAISIR ET ELEGANCE



### • POISSONS

- Filet de Bar rôti à la fleur de sel, émulsion de basilic et échalotes
- Trilogie de la mer à la mangue ( Saumon, Saint jacques et Gambas)
  - Dos de Cabillaud rôti , coulis de poivrons doux
- Filet de Daurade royale aux tomates confites et crème d'olives noires
  - Pavé de Saumon à l'unilatérale , beurre nantais aux algues
  - Steak d'espadon à la méditerranéenne grillée à la plancha
  - Ballottine de lotte en basse température à la crème de lard

### • VIANDES

- Eventail de Magret de canard aux royal gala, réduction de cidre
- Carré d'agneau poêlé, caramel de quatre épices déglacés au balsamique
- Pavé de cœur de rumsteck grillé au poivre vert ou émulsion de chorizo
  - Eventail de Veau à la crème de cèpes ou épices marocaines
  - Brochette de Caille à la campagnard, crème de foie gras
  - Aiguillettes de Canard aux poires et caramel de balsamique
- Filet de Cannelle aux cerises amarena et sa tuile de parmesan
- Supreme de pintade rôtie à la crème de cèpes



#### ACCOMPAGNEMENT VIANDE

Gaufre de pomme de terre, confit d'oignons au vin, dôme de petit pois, carotte fane et tomates cerises rôties

#### ACCOMPAGNEMENT POISSON

Stick de patate douces, fondue de poireaux, dôme de pequillos, asperges et tomates cerises rôties

