



Les entrées chaudes

De poisson:

Le cœur de cabillaud en papillote, curry Masala et petits légumes
Darne de saumon et sa raviole, sauce aux herbes
Gâteau de sole et saumon fumé et brocoli, sauce Nantua
Les filets de rouget, raviole basilic et brunoise de légumes
La papillote de cabillaud à la parisienne (poireaux)
Le filet de rouget et queues de scampi, sauce safran
Raviole de homard, petits légumes, sauce bisqué et toast de rouille
Saint Jacques poêlées, chop Chow de légumes sauce citron vert
Œufs 63° saumon fumé, salicorne et son toast

De viandes:

Raviole au jambon, bouillon corsé et légumes croquants
Le foie gras poêlé, réduction de Porto et pommes maréchales
La caille rôtie sur canapé de foie gras, sauce périgourdine
Le ris de veau meunière, écume de morille
Œufs 63° crème de champignon, lardon et croûtons
Le cannelloni de bœuf et ses garnitures

Le chaud - froid:

L'assiette terre et mer composée de carpaccio de bœuf et sa suite,
de profiterole de mousse de saumon fumé et crème de wasabi,
la cassolette de scampis au curry léger, le foie gras poêlé
aux fruits rouges, tomates grappe à l'huile d'olive.