

Menu Délices

Entrée + Plat + Dessert – 46 €
Entrée + Plat – 36 € / Plat + Dessert – 31 €

Les entrées

Le foie gras terre et mer de la maison Candelon

Foie gras de canard IGP du Gers poêlé, bouillon thaï et coques

Le veau

*Carpaccio de quasi de veau, œufs de poisson fumés, huile de thon fumé et
rémoulade de radis noir*

Le saumon gravlax

Saumon gravlax, espuma de betterave rouge et vinaigre balsamique

Les plats

Le « petit bateau du moment »

Poisson noble du moment selon la criée, risotto kasha à la crème de crustacés

La sole

Sole façon meunière, wok de légumes thaï

Le filet de bœuf façon Rossini

Filet de bœuf, foie gras poêlé, sauce aux cèpes, frites et salade verte

Le tataki de bœuf

Tataki de bœuf façon asiatique, wok de légumes thaï

Les ris de veau

*Ris de veau – au choix glacé au café ou au porto – marrons, compotée de chou
rouge et endives braisées,*

Les desserts

Le merveilleux

(à commander en début de repas)

Mousse légère au chocolat au lait, meringue et noisettes à la fleur de sel

La poire

*Poire pochée enrobée de praliné, crumble noisette, cœur de crème fouettée et
sauce chocolat chaud à verser*

Les citrons

*En tartelette à notre façon – crème de citron, coque meringuée, gel frais au citron
vert et citron caviar*