

# Menu Escapade Gourmande

Mise en bouche

\*\*\*

Foie Gras frais de canard, langoustine pochée en gelée, artichaut et sorbet pamplemousse

\*\*\*

Filet de sole en viennoise, petits pois et asperges vertes du Domaine Galis, terre végétale au parmesan

**Et/ou**

Suprême de pigeon cuit à basse température, cuisses confites, pommes Anna, carottes et betterave chioggia, jus de pigeon

\*\*\*

Fromages frais et affinés d'Ici et d'Ailleurs

**Ou**

Fromage blanc à la Crème fraîche

\*\*\*

Carré chocolat Santarem Weiss, citron de Sorrente crémeux et glace aux cacahuètes caramélisées

## **Menu Escapade 4 services**

**46.00 Euros**

Entrée, Plat, fromage et dessert

## **Menu Escapade 5 services**

**58.00 Euros**

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert

## **Menu Dégustation**

**86.00 Euros**

Menu dégustation en 7 services

(Menu surprise avec des plats signatures du chef Jérôme Raymond , servi pour l'ensemble des convives d'une même table.)

Taxes et service compris