

Menu

Marquise de Maintenon

Amuses bouches (supplément de 6 €)

Macaron de foie gras
Gaspacho tomates, petites gambas rôties, pistou
Aumônière de saumon mariné et chèvre frais, fine roquette

Entrées

Foie gras de canard cuit au torchon, confit de fruits secs
Carpaccio de bœuf au balsamique et copeaux de parmesan
Carpaccio tomates à l'huile olive vanillée, copeaux de parmesan
Emincé de saumon mariné à l'aneth et gingembre, crème acidulée
Choix du chef

Plats

Filet dorade royale, tian de courgettes, sauce vierge à l'aneth
Pavé de cabillaud cuit au bouillon au parfum asiatique et petits légumes
Pavé de saumon, tagliatelles de courgettes, jus de tapenade
Suprême de volaille jaune, gratin dauphinois, jus au thym
Filet de bœuf au poivre, grosses frites
Choix du chef

Fromages (uniquement le soir)

Sélection de notre maître fromager à l'assiette (brie de Meaux, st-Nectaire, St-Maure)

Nos desserts

Crème brûlée au thym
Tartelette feuilletée pommes, glace aux 4 épices
Clafoutis de fruits de saison, glace à la vanille
Feuilleté au chocolat craquant
Salade d'agrumes rafraîchie à la menthe
Choix du chef