

SAVEURS GOURMANDES

ENTRÉES

Pâté en Croûte au Foie Gras

Ris de Veau, Morilles, Pistaches et Gelée au Vin Jaune

Œuf Parfait

*Mousseline de Petits Pois, Menthe Poivrée, Copeaux d'Ossau Iraty
et Petits Pois glacés dans leur Jus*

Burrata Fior Di Latte 

*Tomate Cœur de Bœuf Fumée, Tuile de Sésame noir,
Compote de Tomates Marmande, Crème aux Amandes et Basilic Thaï*

PLATS

Ballotine de Poulet aux Morilles

Pommes Purée au Beurre de Bresse et Sauce Suprême

Ormeaux des Côtes Françaises Rôtis au Beurre Noisette

*Mousseline de Brocolis, Déclinaison d'Asperges
et Crème de Fenouil au Vermouth*

Raviole d'Artichaut 

*Beurre Monté au Jus de Cuisson d'Artichauts,
Mini Fenouil Confits et Chips d'Artichaut Poivrade*

DESSERTS

Tiramisu du Cercle de l'Union

*Soufflé Glacé Revisité
au Grand Marnier*

Service à l'Anglaise sur demande

Rhubarbe Confite en Croûte de Meringue

Ganache Montée à la Baie de Cannelier et Granola

65€

*Notre Chef est à votre disposition
en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Prix nets en euros, taxes et service compris.*