

VARIATIONS GASTRONOMIQUES

ENTRÉES

Vitello Tonnato

*Carpaccio de Thon, Mayonnaise au Jus de Veau,
Caprons, Citron Caviar et Pecorino*

Tortellini d'Écrevisses

*Tomates Multicolores, Écume de Bisque d'Écrevisses,
Crème d'Épinards et Poire*

Pâté en Croûte Oriental

Agneau, Épices Douces et Gelée au Grand Marnier

PLATS

Carré d'Agneau de l'Aveyron

*Petits Pois à la Française, Pommes de Terre Mitraille Confites
au Beurre Persillé et Jus d'Agneau Réduit*

Le Traditionnel Gratin de Fruits de Mer du Cercle de l'Union

*Homard, Lotte, Saint-Jacques, Crevettes, Moules,
Sauce Homardine et Sabayon au Champagne*

Fleurs de Courgettes Farcies aux Petits Légumes de Printemps

Lentilles Beluga Confites, Crème de Courgette et Géranium



DESSERTS

Soupe de Fraises

Vinaigre de Sureau et Tuile de Peau de Lait

Tartelette d'Abricots aux Amandes

Entremet Chocolat Noir

Ganache de Chocolat Noir à la Cardamome et Pulpe de Framboise Pépin

85 €

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