

IB



M enu festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES

FORMULE DÉJEUNER

49€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

FINE GELÉE DE CRUSTACÉS,
crevettes grises et chair de tourteaux, agrumes et croutons à l'encre.

ECHINE DE PORC FERMIER CONFITE,
noix de jambon fumée et comté, choux vert compoté au genièvre.

BÛCHETTE,
au touron, biscuit moelleux aux zestes confits, sa marmelade d'orange amère et chocolat guanara.

IB



M

enu festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES

FORMULE DÉJEUNER

60€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS,

Compotée d'oignons doux de citou, pommes et poires acidulées, gelée de coing et brioches maison.

PAVÉ DE LOTTE DE LIGNE,

Poêlé au beurre de citron, gratin de légumes racines truffé, jus de cuisson.

BUCHETTE AU CROUSTILLANT DE PRALIN,

Sa crème brulée noisette et chocolat Dulcey.

IB



M enu festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES

FORMULE DÎNER

85€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

FOIE GRAS AU NATUREL,

Gelée de coing et brioche feuilletée maison.

MIGNON DE VEAU RÔTI ET JARRET DE VEAU,

Cuit longuement, frégola sarda lié au safran et parmesan, un jus court.

CRÈME BRULÉE AU THÉ EARL GREY,

Biscuit miel et citron, mousse légère vanille yuzu.

IB



M enu festif

ENTREPRISES & SÉMINAIRES

FORMULE DÎNER

104€ BOISSONS COMPRISES

MISE EN BOUCHE.

HUITRES DE CHEZ TARBOURIECH,

Pulpe de fenouils et pommes Granny Smith, pain de seigle, caviar et beurre au vinaigre de cidre.

PAVÉ DE TURBOT SAUVAGE,

Grillé, gros légumes racines et agrumes, une hollandaise légère.

CŒUR D'ENTRECOTE DE BŒUF ANGUS MATURÉ RÔTI,

Darphin aux truffes et oignons, un jus de Bœuf.

BUCHETTE AU MARRONS CONFITS MAISON,

Son biscuit châtaigne, Bailey et gruée de cacao.