

MENU "ESCALE GOURMANDE"

Patience cuisinée

Raviole, champignons du Loch,
Tome du Léry, Serrano,
Huile de noisette, roquette.

OU

Fruits de mer, bouillon Thai aux algues.

OU

Carpaccio de Daurade sauvage, avocat, mangue, herbes.

OU

Foie gras de Canard maison,
Chutney de fruits secs, pain feuilleté.

Lotte en croute de chorizo,
Risotto de chou-fleur.

Filet de Veau rôti,
Caramel au Xérès et sésame,
Légumes racines glacés.

OU

Bar sauvage en filet,
Huîtres, citron, endives. **(Suppl + 8€)**

OU

L'idée du marché au goût du jour.

Chariot des fromages fermiers locaux.

Dessert à choisir à la Carte.

ESCALE Complète/ 1 Entrée + 1 Poisson + 1 Plat + Fromages + 1 Dessert 68€ / Sans Fromages 60€

ESCALE 1 Entrée + 1 Plat + Fromages + 1 Dessert 55€

ESCALE 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert 47€