

Menu du 1er Mai

à 38 €

Apéritif de bienvenue et amuse-bouche,
service et taxes inclus



Proposition de vin au verre :

Riesling (Alsace) = 6 €

Chablis (Bourgogne) = 6,5 €

Fleurie (Beaujolais) = 5,5 €

Ch Haut Gazeau (St Emilion) = 6 €

Trilogie d'asperges

~~~~~

### \* Etale du pêcheur

Médaille de saumon, cabillaud fumé, huitre n°2, tartare de crevettes,  
crabe surimi, crevettes bouquet, langoustine

### \* Salade Saint Louis

Délice de foie de volaille Périgourdine, tartare de bœuf, médaille de volaille, Bresola

### \* Méli-mélo maraichère

Tarte fine au caviar d'aubergine, légumes miellées, radis blanc, espuma, mesclun

~~~~~

* Canard

Magret de canard poêlé, sauce « poire au vin »

* Retour de pêche

Pêche du moment, sauce Noilly, légumes du moment

* Veau

Tournedos de veau, sauce Chablisienne (tomate, vin blanc, estragon, crème)

~~~~~

## Assortiment de fromages (+6 €)

~~~~~

* Omelette Norvégienne aux fruits rouges

Génoise imbibée à l'alcool de framboise, sorbet cassis et framboise, meringue fondante dorée

* Tulipe à la banane

Biscuit en forme de tulipe, banane et chocolat chaud, glace vanille

* Inspiration du 1er Mai

Création de notre pâtissier Lilian