

## Entrées

Tartare de bœuf du pays en croute de pommes de terre,  
caviar d'aquitaine, gelée de cresson

Saumon confit Label Rouge, crème de raifort

Escalope de foie gras de canard aux framboises,  
salade d'herbes

Crevettes au lait de coco et ananas

Poulpe tiède, concassé de tomate et olives taggiasche

## Plats

Homard, sauce à la truffe d'été et petits légumes  
½ portion

Blanc de lotte aux agrumes et au poivre de Séchuan,  
crème de choux fleurs

Filet de bœuf aux girolles

## Desserts

Parfait au pamplemousse, coulis de genièvre

Nougat glacé aux fruits rouges

Dessert Chocolat Café

Assiette de fromages Maître Affineur Hervé Mons  
de Saint-Haon-Le-Châtel, village de mon enfance

**Menu Business**

*Servi du mardi soir au samedi midi*

Amuse bouches

Tartare de saumon cru aux concombres

Grenadin de veau aux poivre cubèbe, mayonnaise tiède à  
l'estragon

Parfait aux pamplemousses, coulis de genièvres

**Menu Dégustation**  
**par personne**

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives*

Amuse bouches

Escalope de foie gras de canard aux framboises,  
salade d'herbes

Poulpe tiède, concassé de tomate et olives taggiasche

Crevettes au lait de coco et ananas

Filet de bœuf aux girolles

Assiette de fromages Maître Affineur Hervé Mons de  
Saint-Haon-Le-Châtel, village de mon enfance

Dessert Chocolat Café

**Menu Poissons**  
**par personne**

*Servi uniquement pour l'ensemble des convives*

Amuse bouches

Crevettes au lait de coco et ananas

Saumon confit Label Rouge, crème de raifort

Blanc de lotte aux agrumes et au poivre de Séchuan,  
crème de choux fleur

Nougat glacé aux fruits rouges

**Suggestions :**

Homard, sauce à la truffe d'été et petits légumes  
½ portion