

Nos menus 2019

62,90 €

Menu Baluden

Chartreuse de St Jacques au safran
Tartare de légumes aux herbes fraîches
Coulis corsé de crustacés

Suprême de pintadeau farci en duxelles, jus corsé
Barre de carottes
Farçon de pomme de terre et champignons frais

Dôme de chocolat noir
Et pomme confite au cidre

66 €

Menu Grands Sables

Dos de saumon fumé aux éclats d'agrumes, œufs d'Avruga
Crème de fromage blanc aux herbes fines
Pickles de légumes, brisures de blé noir

Filet de canard au jus des bois
Tatin de pomme de terre forestière
Poêlée de légumes de saison

Carré de seigle et fourme d'Ambert
Compotée safranée (servi tiède)

Dôme citron framboise
Coulis de fruits rouges

71 €

Menu Port au Dro

Samoussa de canard et ses légumes oubliés
Jus aux herbes

Dos de lieu, chips de chorizo
Crèmeux safrané
Riz sauvage et brunoise de légumes

Brie et tomme de Savoie
Mesclun à l'huile de noisette

Gourmand vanille abricot

38,95 €

Menu Moussaillon (- 12 ans)

Assiette anglaise
(saucisson sec, saucisson à l'ail, jambon blanc, taboulé et éventail de tomates)
Émincé de volaille, pommes de terre sautées
Dessert glacé (petit pot ou bâtonnet)

