

# Menu Prestige / 75 €

## Première entrée au choix

Ris de Veau, crème aux cèpes  
Foie gras de Canard mi-cuit et son Chutney de figues  
La Lucullus de Valenciennes et son confit d'oignons  
Salade du sud-ouest en folie (magret fumé, foie gras de Canard et gésiers confits)

## Deuxième entrée au choix

Noix de Saint-Jacques et Gambas, sauce au champagne  
Duo de Saint-Jacques et gambas à la crème fumée de homard  
Duo de Saumon Gravlax aux baies roses et tartare de Saint-Jacques aux agrumes  
Tartare de dorade et Saint-Jacques sauce vierge au vinaigre de framboises  
Carpaccio de saumon mariné au fenouil sur son lit de roquette  
Duo de Cabillaud et saumon sauce hollandaise safranée

## Plat au choix

Magret de canard, sauce aux truffes et petits légumes accompagnés de purée maison à la truffe  
Souris d'agneau confit de cuisson 7h au jus de romarin, purée au beurre façon Robuchon et sa jardinière de légumes  
Noix de veau aux morilles avec ses petits légumes en jardinière, purée au beurre façon Robuchon  
Rôti de boeuf aux échalotes confites avec ses petits légumes en jardinière, purée au beurre façon Robuchon  
Risotto de Saint-Jacques et Gambas safranées aux asperges  
Filet de bar, sauce crème basilic, purée au beurre Robuchon et sa jardinière de légumes

## Buffet de fromages

Assortiment de fromages de nos régions, accompagné de salade et raisin

## Dessert au choix

Une pièce montée de « 4 boules de neige » façon profiteroles (Choux, glace vanille, chantilly maison arrosée de chocolat chaud)

Ou

2 « boules de neige » et deux gâteaux au choix : Fraisier, Framboisier, Délice d'Abricots, Saveurs Exotiques, Craquant au Chocolat

Ou

Pièce montée nougatine (4 choux/per, vanille, café, chocolat : 2 parfums au choix) (Suppl 7€/pers)

Ou

Buffet de Dessert (Suppl 5€/pers)

**Café., thé ou infusion**