

## Menu N'en perdez pas une miette



### ***Entrée, Poisson ou Viande, Dessert...52.***

Soupe de Bienvenue

-----

Rouge de canard en crapaudine, lait caillé, œuf de caille

ou

Poireaux brûlés, , coquillages, chorizo grillé, sabayon au curcuma

-----

Filet de dorade, carottes fanes à la réglisse, réduction vin jaune

ou

Fricassée de volaille fermière aux senteurs d'ailleurs, fine semoule,  
pêle-mêle de légumes

-----

Maxi finger et Dépendances, gelée de passion, glace cacahuète

ou

Gratin minute à la pistache, fraise et rhubarbe, fraîcheur litchi

-----

Déclinaison de mignardises

### **Menu N'en perdez pas une miette « DE PLUS »**

#### ***Entrée, Poisson ,Viande, Fromage, Dessert ...70***

Soupe de bienvenue

-----

Rouge de canard en crapaudine, lait caillé, œuf de caille

ou

Poireaux brûlés, , coquillages, chorizo grillé, sabayon au curcuma

-----

Filet de dorade, carottes fanes à la réglisse, réduction vin jaune

-----

Fricassée de volaille fermière aux senteurs d'ailleurs, fine semoule,  
pêle-mêle de légumes

-----

Demi Saint Marcelin de notre maître affineur

ou

Mousse de Fourme d'Ambert, chutney de pomme

ou

Milk Shake de fromage blanc,miel, confit de fruits rouges

-----

Maxi finger et Dépendances, gelée de passion, glace cacahuète

ou

Gratin minute à la pistache, fraise et rhubarbe, fraîcheur litchi

-----

Déclinaison de mignardises

### **Menu Carte Blanche - 6 plats.... 102 €**

Servi pour l'ensemble des convives.

Aucun changement dans les menus ne peut être accepté.



## Menu Don't miss a thing

***Starter, Fish or Meat, Dessert .....52 €***

Welcome soup

-----

Burnt leek whistles, leek flan, shellfish, grilled chorizo, turmeric sabayon

or

Duck tartare with curdled milk, quail egg

-----

Filet of sea bream, carrots with liquorice, yellow wine sauce

or

Farmhouse poultry fricassee with an international flavor, fine semolina,  
mixed vegetables

-----

Maxi finger and Dépendances, passion fruit jelly, peanut ice cream

or

Pistachio minute gratin with litchi sorbet

-----

Variety of sweets

## Menu Don't miss a thing “or more”

***Starter, Fish, Meat, Cheese, Dessert ..... 70 €***

Welcome soup

-----

Burnt leek whistles, leek flan, shellfish, grilled chorizo, turmeric sabayon

or

Duck tartare with curdled milk, quail egg

-----

Filet of sea bream, carrots with liquorice, yellow wine sauce

-----

Farmhouse poultry fricassee with an international flavor, fine semolina,  
mixed vegetables

-----

Half Saint Marcellin from our master refiner

or

Fourme d'Ambert mousse, apple chutney

or

Cottage cheese milkshake, honey, candied red fruits

-----

Maxi finger and Dependencies, passion fruit jelly, peanut ice cream

or

Pistachio minute gratin with litchi sorbet

-----

Variety of sweets

## Carte Blanche menu - 6 courses... 102 €

Served to all guests.

No changes to the menus can be accepted

## Menú No te pierdas nada



**Entrante, pescado o carne, postre .....52 €.**

Sopa de bienvenida

-----

Silbatos de puerro quemado, flan de puerro, marisco, chorizo a la plancha,  
sabayón de cúrcuma

o

Tartare de pato en salsa, leche cuajada, huevo de codorniz

-----

Filete de dorada, zanahorias con regaliz, salsa de vino amarillo

o

Fricasé de ave de corral con aroma de otros países, sémola fina,  
mezcla de verduras

-----

Maxi finger y Dépendances, gelatina de maracuyá, helado de cacahuete

o

Minuto de pistacho gratinado con sorbete de lychee

-----

Variedad de dulces

## Menú No te pierdas nada “DE MÁS”

**Entrante, Pescado, Carne, Queso, Postre ..... 70 €.**

Sopa de bienvenida

-----

Silbatos de puerro quemado, flan de puerro, marisco, chorizo a la plancha,  
sabayón de cúrcuma

o

Tartare de pato en salsa, leche cuajada, huevo de codorniz

-----

Filete de dorada, zanahorias con regaliz, salsa de vino amarillo

-----

Fricasé de ave de corral con aroma de otros países, sémola fina,  
mezcla de verduras

-----

Medio San Marcelino de nuestro maestro refinador

o

Mousse de fourme d'Ambert, chutney de manzana

o

Batido de requesón, miel, frutos rojos confitados

-----

Maxi finger y Dependencias, gelatina de maracuyá, helado de cacahuete

o

Minuto de pistacho gratinado con sorbete de lychee

-----

Dulces variados

## Menú Carta Blanca - 6 platos.... 102 €

Se sirve a todos los invitados.

No se aceptan cambios en los menús.



## Menù Non perderti nulla

**Antipasto, Pesce o Carne, Dessert .....52 €**

Zuppa di benvenuto

-----

Fischietti di porri bruciati, sformato di porri, crostacei, chorizo alla griglia,  
sabayon alla curcuma

o

Tartare di anatra in salsa, latte cagliato, uovo di quaglia

-----

Filetto di orata, carote alla liquirizia, salsa al vino giallo

o

Fricassee di pollame contadino al profumo di altri paesi, semolino fine, mix di verdure

-----

Maxi finger e Dépendances, gelatina al frutto della passione, gelato alle arachidi

o

Minuto gratinato al pistacchio, sorbetto ai litchi

-----

Varietà di dolci

## Menu Non perderti niente "o più"

**Antipasto, Pesce, Carne, Formaggi, Dessert ..... 70 €**

Zuppa di benvenuto

-----

Fischietti di porri bruciati, sformato di porri, crostacei, chorizo alla griglia,  
sabayon alla curcuma

o

Tartare di anatra in salsa, latte cagliato, uovo di quaglia

-----

Filetto di orata, carote alla liquirizia, salsa al vino giallo

-----

Fricassee di pollame contadino al profumo di altri paesi, semolino fine, mix di verdure

-----

Mezzo Saint Marcellin del nostro maestro affinatore

o

mousse al Fourme d'Ambert, mostarda di mele

o

milkshake di ricotta, miele, frutti rossi canditi

-----

Maxi finger and Dependencies, gelatina al frutto della passione, gelato alle arachidi

o

Minuto gratinato al pistacchio, sorbetto ai litchi

-----

Varietà di dolci

**Menù Carte Blanche - 6 portate.... 102 €**

Servito a tutti gli ospiti.

Non si accettano modifiche ai menu