




Menu Marguerite 81€ hiver 2023 (tarifs HT)


A composer - identique pour l'ensemble du groupe

 Suggestions festives

Tataki de thon aux agrumes et écrasé de carottes

› Tartare de saumon, crémeux aux fèves, oignon et chou-fleur façon pickles

› Emietté de crabe aux agrumes, Chantilly citronnée, chutney de mangue


 › Roll's de fromage de chèvre frais et navet, condiments de betterave, valse de lentilles Beluga en vinaigrette

 › Foie gras en terrine, confit d'oignons, petite brioche - supplément de 14 €* -

› Lieu noir farci aux épinards, crémeux de carottes et légumes de saison glacés

› Pavé de veau, jus à la forestière et petits légumes maraîchers

 › Filet de bœuf au jus court, écrasé de courges et légumes du moment

 › Suprême de pintade, purée de butternut et fricassée de marron et champignons de saison - supplément de 5€ -

Trio de fromages affinés, salade et fruits du mendiant

› Dôme de chocolat au cœur de crème brûlée, crème au chocolat blanc

› Tartare de fruits exotiques, Chantilly au citron vert

 › Tiramisu cage de chocolat, aux poires vanillées

 › Bûchette de notre pâtissier (différents parfums) - supplément de 3€ -

Café et mignardises

Vins : rouge et blanc 1 bouteille/2 personnes

Eaux de Royaumont

* pour 20 couverts minimum facturés

