

# MENU PRESTIGE



## Amuse-bouche

Selon l'inspiration du chef

## Entrées

### La langouste

Ravioles de langouste aux zestes d'agrumes, crème de langouste émulsionnée, médaillon croustillant et citron caviar du jardin aux milles fruits de chez Audrey et Vincent, petits croutons grillés au curry

### L'œuf à la truffe

Œuf bio croustillant coulant, espuma de pommes de terre à la truffe, champignons du pays sautés en persillade et en carpaccios, tuile de pains au levain au beurre de truffe et coppa artisanale de chez Gdélices

## Plats

### La caille

Suprêmes de caille du pays grillés, cuisse travaillée en ballotine et farce mousseline au curcuma et à la badiane, purée onctueuse de bananes, poingo croustillante et endive braisée, suprêmes d'oranges brûlés et jus de caille à l'orange

### La saumonée

Filet de loche saumonée rôti et beurre d'escargot, mousseline de poireaux et pommes de terre façon parmentière, cannelloni de poireaux et bigorneaux sautés en persillade, poireau confit et brûlé, chips de poireaux et sauce au vin blanc citronnée

## Fromage

Assortiments de trois fromages de caractère selon disponibilités et goûts, confiture maison et pain de campagne

## Dessert

### Le Chocolat liégeois

Crèmeux au chocolat noir équatorial bio 62%, streusel croustillant aux amandes, glace artisanale au chocolat noir de l'atelier glacier, chantilly à la vanille de Lifou et fève de tonka, amandes effilées au caramel

### Le mille-feuille à la vanille café

Feuilletage ultra-croustillant, crème diplomate à la vanille de Lifou, ganache au café calédonien grand cru Bourbon pointu, caramel beurre salé au café et noisettes caramélisées

### Le citron coco

Crème au citron et noix de coco, crumble aux amandes coco, citron confit et en suprêmes, glace artisanale au lait de coco et gel de basilic, meringue croustillante

Option végétarienne possible