

La Carte

LE DECOLLAGE

Foie gras mi-cuit, salade de kiwi, kaki et mache	17.00€
Mousseline de butternut au curry et pétoncles marinées à la coco	16.00€
Guacamole épicé et ses gambas flambées	17.00€

LE VOL DE CROISIERE

Papillote de bar, légumes Français de nos régions	35.00€
Saint jacques rôties, poireaux caramélisés, émulsion miso	36.00€
Filet de bœuf, mousseline de potiron, jus truffé	36.00€
Choux fleur aux saveurs d'Asie	30.00€

L'ATERRISSAGE EN DOUCEURS

Omelette norvégienne, coulis d'agrumes et suprême de pamplemousse	14.00€
Oatmeal coconut, sorbet grenade	14.00€
La tarte triangle aux deux chocolats, glace chocolat blanc	14.00€
Café gourmand	13.00€



FORMULES

FORMULE 35.00 € ENTREE/PLAT/CAFE OU PLAT/DESSERT/CAFE

FORMULE 43.00€ ENTREE/PLAT/DESSERT ET CAFE

LES ENTRÉES 13.00€

Terrine de saint Jacques, crème aigrette au yuzu

Emincé de veau, conchiglie farci à la pulpe de potimarron truffé

LES PLATS 28.00€

Paleron de bœuf, fondue de choux rouges et châtaignes rôti

Vapeur de saumon, embeurré de choux, marinière à l'encre de seiche

LES DESSERTS 10.00€

Fontainebleau, compotée de pomme poires
et crumble sarrazin

Tarte citron meringuée et sorbet citron

Vous êtes curieux ?



Flashez ce QR Code avec
votre smartphone !

