

ENTRÉE

Escargots au beurre persillé servis en coquille (par 6)

ou

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

ou

Foie gras de canard entier mi-cuit, pain au levain de la maison Gérard

PLAT

Cassolette de ris de veau et boudin blanc, écrevisses et pleurotes

ou

Dos de cabillaud, mousseline de carotte gingembre,
bouillon de crevettes parfumé aux agrumes

ou

Filet de bœuf Chateaubriand, sauce foie gras
et son gratin dauphinois

DESSERT

Tartare de fruits exotiques, meringues croustillantes

ou

Panettone façon pain perdu et sa glace à l'amande

ou

Bûchette divine par Pascal Caffet*

**Champion du Monde des Métiers du Dessert*

CAFÉ OU THÉ