

Menu Prestige Elysée

Foie gras d'oie - sa confiture d'échalotes au muscat -
brioche tiède

ou

Cornet de saumon fumé d'Ecosse aux petites grises et
carpaccio de thon rouge - copeaux de parmesan - huile
d'olive au basilic

ou

Carpaccio Blanc Bleu Belge vieux parmesan sa roquette -
huile de noisette - crème de balsamique

Les filets de sole à l'oseille et médaillon de lotte aux
amandes grillées

ou

Le méli-mélo de turbot aux muscats et dos de saumon à
l'écrevissière en arlequin

Ou

Le feuilleté de ris de veau au vin de Loire et Pleurotes

Ou

La petite poêlée de scampi thermidor

Sorbet (à votre choix)

Aiguillettes de magret de canard aux 2 poivres

Croquignole des champs - chicon braisé

ou

Mignon de veau fine champagne parfum d'estragon

Pomme macaire - fagotin de carottes

ou

Filet d'agneau au thym et miel d'acacia

Gratin dauphinois - beignets de courgettes

Ou

Filet pur Blanc Bleu Belge aux fines herbes

Pomme arlie - brocoli au roquefort

Café et mini choux pâtisseries

Vous est proposé au prix de 48€