L'ESPLANADE

Hôtel · Restaurant · Bar à vin

Menu Epicurien

Menu Entrée, Plat & Dessert au choix

Entre terre & mer
poireau en trois textures, haddock fumé
ou
Fricassée de poulet jaune
(origine France) shiitakés grillés et oignons caramélisés, mousse de trompettes de la mort, poudre d'herbes
ou
Tableau d'automne
girolles poêlées, maïs fumé, dés de courge et espuma de butternut
---
Épaule d'agneau au miel confite pendant 7 heures
(origine France) mousseline de patate douce et légumes d'automne
ou
Chou farci au saumon & son beurre blanc
mousseline de chou-fleur, pleurotes en condiment et œufs de truite
ou
Cannellonis au butternut
farcis aux pleurotes et shiitakés, sauce au butternut et graines de courge
---
Assiette de fromages
fromages affinés du moment, chutney de figues
ou
Le Peanuts
entremets au biscuit moelleux façon madeleine, mousse au chocolat noir, crémeux à la cacahuète et glaçage rocher
ou
Le Mont-Blanc de Louise
meringue croquante, mousse aux marrons et vermicelles de crème de marrons, poire en différentes textures

Nos formules

Menu Epicurien	38,00 €