

Menu Salon

Entrée

Nouilles & volaille, consommé brunoise au légumes de saison   

Végétarienne  

Poisson de la criée      

Plat

Filet de bœuf Hauts-de-France fumé (hors Formules)     

Mille-feuille de Pomme de Terre

Barbue-de-Ligne - Pêche française manuelle      

Sauce & garniture du poisson de la criée

Dessert au choix de la carte

Menu Salon

Entrée, plat, dessert 54€

Entrée, plat, fromage & dessert 62€

Dessert

Fromages

Sélection de Christelle « Un Jour à La Campagne » à Camon 

Fromages de chèvre de Manuela et Olivier « La chèvrerie des Farfadets » à Belleuse

Beurre fermier, de la famille Avet « Douceur de Lait » à Eplessier (vaches de race Prim'Holstein)

12.90€

Inspiration Chocolat

Sablé sucré salé amande

Praliné noisette & feuillantine

Caramel au beurre aux poivres Long-de-Java & Maniguette

Ganache montée, crème 40% & chocolat Valrhona Guanaja 70%

14.00€

Inspiration Fruit

Purée de fruits de la région (10% de sucre)

Mousse vanille Bourbon & tonka, glaçage chocolat blanc Ivoire Valrhona (35% beurre de cacao)

Maspépain tonka au vinaigre de Banyuls et citron jaune

La “Visitandine” de Lorraine (version Madelaine)

12.90€

Soufflé Glacé à la Chartreuse verte classique

Assemblage d’une meringue Italienne, d’un sabayon & d’une crème chantilly à la Chartreuse

Meringue Suisse anisée

Liqueur de Chartreuse verte

12.90€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

