

Menu Charmettes



Entrée, Plat, Fromage et Dessert

49€⁹⁰

Entrées

Brochette de gambas à la Provençale, mirepoix de légumes Tartare de bar mariné au citron vert, pignons et roquette Nage d'escargots poêlés, crémé de foie gras

Foie gras de canard maison, confiture de figue

Mille-feuille d'asperges au beurre d'ail et son crémeux de poivrons

Œuf poché aux écrevisses de Louisiane

Assiette de Jamón etiqueta Negra Iberico coupé au couteau 100g (sup 19€) Caviar de Neuvic Signature servi avec blinis et verrine de vodka (bte10g sup 25€ bte sup 30g 75€)

Suggestion du jour



Plats

Traditionnels rognons de veau sautés à la persillade

Tendre filet de bœuf aux 2 cuissons sauce poivre, gratin de pommes de terre

Tournedos de magret de canard rôti au foie gras, pommes sautées

Gambas décortiquées, déglacées au Champagne servies sur son risotto

Saumon de Norvège mi cuit snacké sauce citron et romarin

Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, mirepoix de légumes et purée maison

Filet de bœuf poêlé façon Rossini, déglacé au Cognac (sup 15€)

Poêlée de noix de Saint Jacques au pistou sur tagliatelles (sup 15€)

Belle sole Meunière préparée à table (sup 18€)

Homard bleu breton au beurre blanc (sup 30€)

Ris de veau tout simplement braisé à l'ancienne dans son jus (sup 15€)

Suggestion du jour



Plateau de fromages selon arrivage



Desserts

Tarte Tatin servie chaude, quenelle de crème fraîche

Mille-feuille de framboises fraîches revisité, glace vanille

Moelleux au chocolat mi-cuit, crème anglaise

Champagne gourmand (sup 14€)

Café gourmand (sup 3€)

Profiteroles maison glace poire, chocolat chaud

Pannacotta Vénitienne, aux fruits rouges

After Eight : glace menthe chocolat, Get 27, mikado (sup 3€)

Fresh lemon : sorbet citron jaune, Limoncello, meringue (sup 3€)

**Afin de vous éviter d'attendre
nous vous proposons de choisir
vos desserts à la commande. Merci**