



Menu Marina 25€

La mise en bouche

La terrine de canard maison au foie confit.

La soupe de moules au curcuma.

L'assiette de charcuterie corse artisanale.

La marinade de lotte et saumon, sorbet tomate basilic.

Le confit de canard et ses haricots à la périgourdine.

Le dos de cabillaud en croûtes d'herbes, crème de persil.

La marmite du pêcheur, façon bouillabaisse.

La tête de veau sauce ravigote.

Le choix de nos desserts maison.

Prix nets , service compris La mise en bouche



Menu Végétarien

Selon suggestions du moment

Prix nets , service compris



Menu du Terroir 31€

La mise en bouche

Le gratin d'andouillette de Troyes, à la graine de moutarde de Reims.

L'escalope de saumon sauce au ratafia.

Le chaource sur lit de salade

Le nougat glacé aux biscuits Roses de Reims

Prix nets , service compris



Menu Regina 31€

La mise en bouche

Le duo de foie gras de canard maison et figues confites au miel

Le confit de canard maison et ses haricots à la périgourdine

Le fromage de brebis

Le parfait glacé aux pruneaux

Prix nets , service compris



Menu Alixia 38€

La mise en bouche

Le duo des 2 foies gras de canard maison servi avec cédrat confit de corse
Les cuisses de grenouilles à la lyonnaise

La salade de langoustines tièdes aux agrumes
Le carpaccio de noix de Saint-Jacques , sorbet à l' orange

La brochette de lotte au lard ,sauce à la vanille ,samosas de légumes
Le filet de boeuf sauce tradition au foie gras
La poêlée de noix de Saint - Jacques au curcuma ,tagliatelles à l'encre de seiche
La côte de veau panée au condiment à la noisette Salinu de Corse

Le choix de nos fromages

Les desserts maison

Prix nets , service compris