

GRAND VATEL

75.00€

-Accord met/vin - 35€-

3 verres choisis par notre maitre d'hôtel (hors DVine)

Amuse-bouches

Foie gras frais de Canard mi-cuit, chutney de figues, bouquet de salades et pain toasté

ou

Homard "Bleu" en vinaigrette, guacamole légèrement épicé rafraîchi au pamplemousse rose



Plat Signature pour 2 convives:

Côte de Bœuf flambée "Vatel", pommes mitrailles et jus court

ou

Vol au vent de Veau et ris, girolles, cèpes et sauce suprême

ou

Rouget Barbet cuit sur peau, courgettes fleurs farcies, sauce "bécasse"



Plateau de fromages frais et affinés

ou

faiselle et crème épaisse



Prunes, sorbet citron, émulsion "limoncello"



Dessert au choix

Pannacotta / Café chocolat / Figs / Poire

-Infusion DAMMAN-

MÈRES LYONNAISES

59.00€

-Accord met/vin - 29€-

3 verres choisis par notre maitre d'hôtel (hors DVine)

Amuse-bouches

Queues de Langoustines poêlées, gnocchis de ricotta au citron, courgettes marinées, bouillon de carapaces

ou

Blanc Manger, Algues fraîches et soupe de Moules



Plat Signature pour 2 convives:

Volaille fermière en crapaudine, Portobello farci et sauce "diable"

ou

Epaule d'Agneau confite, coco de Paimpol, crème d'Ail douce

ou

Lotte cuite nacrée cuisinée comme un curry vert, riz parfumé



Plateau de fromages frais et affinés

ou

faiselle et crème épaisse



Prunes, sorbet citron, émulsion "limoncello"



Dessert au choix

Pannacotta / Café chocolat / Figs / Poire

-Infusion DAMMAN-

VATEL

49.00€

-Accord met/vin - 24€-

3 verres choisis par notre maitre d'hôtel (hors DVine)

Amuse-bouches

Poulpe braisé aux aromates, niçoise de légumes, condiments et vinaigrette tomatée

ou

Terrine de Cochon relevé à la moutarde, frisée et pickles

Plat Signature pour 2 convives:

Dorade Royale cuite entière, barigoule de légumes et vierge de tomates

ou

Tendron de Veau braisé, gnocchis de pomme de terre, cèpes et jus court tomaté

ou

Truite de la Maison Murgat, confite aux agrumes, crozets "Bio" et potimarron

Plateau de fromages frais et affinés

ou

faisselle et crème épaisse

Prunes, sorbet citron, émulsion "limoncello"

Dessert au choix

Pannacotta / Café chocolat / Figs / Poire

-Infusion DAMMAN-

VÉGÉTARIEN

39.00€

-Accord met/vin - 24€-

3 verres choisis par notre maitre d'hôtel (hors DVine)

Amuse-bouches: Fleur de courgette farcie, vierge de légumes

Crème de courgettes aux pignons de pin, courgette ronde farcie

Fricassée de légumes et champignons roulés aux herbes

Prunes, sorbet citron, émulsion "limoncello"

Dessert au choix

Pannacotta / Café chocolat / Figs / Poire

-Infusion DAMMAN-