

Menu Turbulent

Amuse : quiche lorraine

Bouillon de crustacés, ravioli aux gambas, chou chinois
Fricassée de petits pois, foie gras poêlé, œuf poché
Porc légèrement saumuré, macaronis nourris à la crème de parmesan
Bavarois au spéculoos, glace popcorn

Prix du menu : 40 €
+ 4 verres de vin, ½ bouteille d'eau, café ou thé : + 30 €

Menu Apogée

Amuses du menu-carte *

Tarte fine de homard, bavarois, yuzu et épinards
Poisson du marché, asperges blanches, vinaigrette aux œufs de truite* +
Filet et épaule d'agneau, gratin dauphinois, herbes fraîches et poivron* +
Suprême de pintade, couscous m'hamsa, girolles et petits oignons +

Tatin aux pommes, glace vanille *+
Fraises, ganache au chocolat, marshmallow et glace

Prix du menu :	3 – services* : 45 € +	formule boisson : + 30 €
	4 – services+ : 60 € +	formule boisson : + 40 €
	complet : 80 € +	formule boisson : + 50 €