



Menu Prestige

Le Kir Royal à la Fraise des Bois

Amuse Bouche Selon l'inspiration du Chef...

~ ENTREES ~

Soupe de poissons du pêcheur, sa rouille et ses croûtons

Cassolette de fricassée de champignons, œuf de poule poché

Millefeuille d'aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade

Salade Landaise aux gésiers confits et magret de canard fumé

~ PLATS ~

Les Quenelles de Brochet Façon Louis XIV, New Burg

Authentique Recette du Restaurant le Louis XIV, Qui Fonda sa Réputation Internationale

Sur ce Plat, Transmise Par l'Ancien Second de ce Célèbre Etablissement, Et que le Chef

Vous Fait Redécouvrir Pour Votre Plus Grand Plaisir !!

Cœur de rumsteack poêlé au poivre vert, gratin Dauphinois

La Suggestion du Marché.....

Crumble de saumon de Norvège au basilic, flan de légumes Provençaux

~ DESSERTS ~

Moelleux tiède au Chocolat « Valrhona », Glace au caramel Salé

Coupe glacée d'Artagnan (glace vanille pruneaux à l'Armagnac, chantilly)

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et sa quenelle de Nutella

Brie de Meaux affiné par « Maître Anthes », panaché de salades

Nos Vins Sélectionnés

Découverte des Vins du Pays de l'Ardèche

Une Bouteille de Vin Pour Deux Personnes en Rouge, Blanc ou Rosé

Ou Demi Eau Minérale