

MENU BRYC

35,00€

-3 services-

*Veillez sélectionner un menu unique pour l'ensemble des convives
ou nous communiquer les choix une semaine à l'avance.
(sur une sélection de deux variétés maximum)*

Entrées:

- Carpaccio de saumon mariné maison, crème citronnée et mesclun*
- Croquettes aux crevettes grises de nos côtes*
- Tartare de bœuf, foie gras, canard fumé et huile noix*
- Mousse de carotte et gingembre sur toast, râpé de carottes et citron vert
(végan)*

Plats :

- Raviole de gambas, coulis de crustacés parfumé au pastis, coriandre et citron vert*
- Poisson du moment (selon arrivage), mousseline d'artichaut, pomme confite et beurre blanc*
- Épaule d'agneau confite, semoule aux herbes et légumes grillés*
- Mousseline et jardin de légumes de saison crus et cuits, roquette et huile vierge (végan)*

Desserts:

- Mousse au chocolat et caramel au beurre salé*
- Tarte Tatin pomme poire et romarin*
- Crèmeux de mascarpone, meringue croustillante, fruits frais et zeste de citron*
- Carpaccio d'ananas, sirop parfumé à la menthe et romarin (végan)*