



Menu Trilogie

85€ TTC (77,27€ HT) par personne

Entrée composée

Gratinée à l'oignon « Recette de 1862 »
Croûtons de pain et vieux Comté

et

Tartare de bar
Guacamole au wasabi, copeaux de radis croquant
et

Foie gras de canard confit « Café de la Paix »
Chutney de tomates vertes épicées, tranches de brioche toastées

Plats

Filet de rouget cuit sur la peau
Fine ratatouille, brisures de socca, tapenade d'olives noires

Ou

Cœur de filet de bœuf de race française, grillé
Macaronis à la crème et au comté, jus de poivre vert

Fromages

Sélection de fromages de « La ferme d'Alexandre » (*supplément de 10€*)
Bonde de Gâtine, Manigodine façon mont d'or, comté de chez « Marcel Petite » 18 mois d'affinage
Pâte de fruits figues et noix, cœur de sucrine, tranches de pain de campagne grillé

Desserts

Mille-feuille « Café de la Paix »
Pâte feuilletée croustillante, fine crème pâtissière à la graine de vanille
et

Opéra café
Biscuit « Joconde » chocolat, crème au beurre, graines de café et cacao,
glacage chocolat lait café et praliné de café
et

Salade de fruits rouges
Sirop de lilas, mûres, myrtilles et autres baies, crème glacée mascarpone

Café, thé et infusion

Mignardises et fruits de saison