

## Menu Safran

### Entrées

**Fricassée de st Jacques, gambas persillées et riz sauvage**

\*

**Foie gras maison sur un biscuit au pain d'épice surmonté d'une gelée de cidre  
accompagné de poire pochée aux notes de vanille**

\*

**Bavarois de saumon fumé fromage frais aux herbes fraîches sur un biscuit sarrasin**

\*

**Aumônière de langoustines, minis légumes glacés et son crémé de crustacés**

### Plats

**Parmantier de canard Confit d'oignon et noisettes torréfiées**

\*

**Suprême de pintade farcie aux pommes reinettes miel accompagné d'un risotto au comté  
et poêlée de champignons**

\*

**Pavé de sandre sauce beurre nantais et riz basmati aux petits légumes**

\*

**Filet de bœuf en croûte feuilleté gratin dauphinois au comté et noix de muscade  
sauce foie gras**

### Fromages

**Trilogie de fromages sur son nid de salade**

\*

**Tarte fine aux pommes et pont l'évêque et son caramel de cidre**

\*

**Croustillant au brie de Meaux et poires caramélisées**

### Desserts

**Marguerite aux framboises**

(Biscuit macarons surmonté d'une mousse légère mascarpone, framboises fraîches et un croustillant amandes grillées)

\*

**Crèmeux passion framboise**

(Biscuit croquant noisette , mousse passion cœur crèmeux framboises et compoté de mangue)

\*

**Duo de chocolats cœur mangue et croustillant riz soufflé**

\*

**Entremets 3 chocolats croustillant praliné feuillantine**

**38,90 €**