

# Dominique Leclair Vous Propose...

son menu à **52 Euro**

ou **44 Euro** (en supprimant le plat de poisson ou de viande)

&

**Velouté Emulsionné Tiède et Risotto d'Asperges Vertes aux Morilles**

**Salade Tiède de Langoustines au Yuzu, Brunoise d'Artichauts et Pois Gourmands**

**Escalope de Foie Gras Poêlé aux Agrumes, Citrons Confits et Mangues (sup. 6 euro)**

&

**Dos de Dorade Rôti sur peau, Parfumé au Combava, Crème de Petits Pois, Croustillant aux Sésames Torréfiés**

**Sur une Compressée de Cœur de Bœuf Confite, Filets de Rouget, Fèves, Ail Doux et Galette de Sarrasin**

**Dos de Cabillaud Cuit au Four, Printanière de Légumes Parfumée au Macis, Emulsion au Sel Fumé**

&

**Pailleté au Champagne et aux Épices**

&

**Filet d'Agneau Parfumé au Romarin, »Tarte de Petits Légumes de Provence « et Olives de Nyons**

**Noix de Ris de Veau Cuit en Croute de Morilles, Asperges Vertes, Purée Crécy Parfumé à la Cardamome**

**Filet de Lapereau Farci au Foie Gras , Pois Gourmands, Navets Confits aux Citrons**

&

**Les Fromages Secs et Affinés du Moment**

**Ou**

**Fromage Blanc à la Crème**

&

**Notre Carte des Desserts Vous Sera Proposée au Moment Opportun**