

Table d'hôte

Dimanche-mercredi-jeudi 17h à 22h
Vendredi & Samedi 17h à 19h

Entrées

Potage Crécy

Gingembre mariné, marmelade d'orange, crème fraîche au Triple sec

Salade mesclun

Copeaux de légumes, échalote marinée, cresson

Cromesquis de pied de porc & canard confit 7

Céleri rémoulade, échalote marinée, graines de moutarde, mayonnaise au raifort

Gravlax de thon Albacore 8

Tartare de betterave rouge à l'aneth, salade de fenouil aux agrumes, gelée de pamplemousse

Plats

Tartare de saumon

Étagé de pâtes croustillantes, mousse de saumon fumé, graines de chanvre, câpres, crème sure à l'estragon

Cuisse de canard confite

Rösti de pommes de terre, betterave, navet, oignon Cipollini, sauce à l'échalote & sirop d'érable

Rigatonis aux champignons

Shiitake, shimeji, king eryngii, pleurote, sauce crémeuse au vin blanc, pecorino, huile de truffe

Coquille St-Jacques 6

Pétoncle, crevettes, gravlax de saumon, pleurote, chou kale, sauce au piment d'Espelette, purée de pommes de terre

Ris de veau croustillant 12

Chou-fleur vert, champignon shimeji, pommes de terre banane, crème de Cognac

Desserts

Renversé aux ananas

Mousse aux griottes, croustillant & glace à la noix de coco

Crème brûlée

Marmelade & écorces d'orange

Gâteau au miel Medovik 3

Poire poché & en purée, tuile au miel

Mi-cuit au chocolat 5

Gâteau au chocolat, ganache fondante, crème glacée à la vanille

38/pers.

RESTAURANT LE SAMUEL