

Menu Fête des mères

Mise en bouche

Marinade de saumon de fontaine
aux fines herbes
et sa déclinaison d'asperges vertes

Filet de boeuf, caramel d'agrumes,
jus relevé aux baies roses

Tarte au citron à ma façon

Mignardises

55€

L'UNISENS

RESTAURANT PAR TARIK MEZRI-CHARMASSON



Menu Emotion

Mise en bouche

Ravioles de gambas sauvage, crémeux champignons

Ou

Cromesquis de bœuf confit et son émulsion d'ail

Filet de bœuf grillé à la plancha et son jus corsé

relevé au thym

Ou

Demi homard breton, tarte fine d'oignons noisette sur son lit d'agrume

et sa bisque

Dôme chocolat fraise

Ou

Entremet abricot

Mignardises

65€

Menu Gourmand

Mise en bouche

Ravioles de gambas sauvage, crémeux champignons

Ou

Cromesquis de bœuf confit et son émulsion d'ail

Filet de bar, asperges vertes et son émulsion citron romarin

Ou

Suprême de volaille de Vagnas rôti au beurre noisette

jus relevé au thym

Dôme chocolat fraise

Ou

Entremet abricot

Mignardises

55€

La Carte

Les entrées :

Ravioles de gambas, crémeux champignons	18€
Cromesquis de joue de bœuf confit et son émulsion d'ail	18€

Les plats :

Filet de bar, asperges vertes et son émulsion citron romarin	27€
Suprême de volaille de Vagnas rôti au beurre noisette et son jus relevé au romarin	27€

Déclinaison de fromages : 10€

Les desserts :

Dôme chocolat fraise	12€
Entremet abricot	12€