

**Menu Gastronomique Par Romuald Royer 99€**



ROMUALD ROYER

---

**Amuse-bouche**

\*\*\*

*Velouté d'asperges à la panzetta et toasts de foie gras mi-cuit maison à la clémentine*

**Entrées**

\*\*\*

*Tartare de poisson corse en gravlax fumé à la lavande sauvage, chantilly au brocciu*

*Ravioles de langoustes et son capuccino de homard*

**Plat**

\*\*\*

*Filet de bœuf, sauce myrte wasabi, pommes de terre et truffes*

**Dessert**

\*\*\*

*Rencontre du gin Mattei et du génépi autour des agrumes*

**Accord Mets / Vins (3 verres de vins)**

\*\*\*

*Domaine de la Punta Biancu Gentile Blanc (Amuse-bouche et tartare de poissons corses)*

*Montagny 1er cru côte chalonaise du Domaine Chanson Blanc (Raviole de langouste)*

*Crozes-Hermitage Domaine E. Guigal Rouge (Filet de bœuf)*

**Menu Enfant (Offert pour tout menu Adulte réservé)**

*Cheeseburger de veau et frites maison & Mousse au chocolat*