

L'ALHAMBRA

RESTAURANT

78€

AMUSES BOUCHE

Velouté de Cèpes et Copeaux de Châtaignes,
chantilly aux saveurs de vin chaud

Mini Burger au Saumon Fumé et sa crème citronnée à l'aneth

TRILOGIE EN ENTRÉE

Médaillon de Foie Gras Farci à l'effiloché de
Canard confit au vin blanc moelleux

Croustillant de Homard et fondue de Poireaux au Kari Goss

Raviole de Saint-Jacques & Céleri, écume de pomme Granny Smith

PLATS

Filet de Boeuf, jus corsé à la Truffe. Mousseline de potimarron,
mini légumes au beurre, écrasé de pomme de terre violette
OU

Médaillon de Lotte mariné au Yuzu, beurre blanc aux agrumes.
Mousseline de patate douce violette, mini légumes
au beurre et beignets de Risotto crémeux

GRANITÉ CHAMPAGNE MANDARINE

FROMAGE

Douceurs Fromagères
Laiterie de Kerguillet (+5 €)

DESSERTS

Choux craquelin Vanille & Caramel tendre
Tartelette agrumes citron verveine meringuée
Opéra

