



Le Grand Ryeu

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

" Menu 15 plats été 2017 "

Le gaspacho en fine gélée , pesto d'herbes fraîches

Le foie gras en fines tranches , tartare de melon

Les saint Jacques crues , marinées à huile d'olive infusée par nos soins à la lavande

Les cuisses de grenouille sauce poulette

Le rouget au coulis de mangue et origan

La raviole de homard crème de poivrons

la crème de petits pois froide à la menthe de notre jardin

Le sorbet fraise "parmesan"

Le carpaccio de boeuf , vinaigrette à la truffe d'été

La poitrine de volaille braisée mozzarella
tomates confites à la vanille

Le veau rôti ,jus réduit au curry Thai et pommes vertes

La glace au fromage de chèvre et confiture d'abricots

Le Herve chaud en feuille de brick

Le macaron aux framboises et son sorbet

La gourmandise d'été

Menu à partir du samedi 22 juillet

jusqu'au 4 septembre 2017

au prix de 58 € par personne et de 88 € vins pendant le repas compris