

péniche
SAM&SARA

Les Formules du Chef | à l'assiette

Saveurs du Capitaine **33€**

vins compris

Entrée

Duo de foie gras (Cru au sel, mi-cuit au piment d'Espelette)
et chutney de fruit de saison

ou

Cannellonis de saumon fumé au fromage et herbes fraîches,
coulis de tomate

Plat

Filet mignon, purée de carottes et mesclun,
jus au cumin

ou

Espadon tataki, wok de légumes

ou

Magret de canard au pain d'épice,
gratin de patate douce, sauce au "poivre long"

Farandole de fromages AOC affinés

Dessert

Entremet Poire, chocolat et noix de pécan

ou

Tarte fine à la pomme, émulsion Cognac

Boissons

Sélection de vins Samsara (1 bouteille pour 3)
Eaux minérales et gazeuses, jus d'orange, Coca-cola
Café



Festin du Chef **47€**

vins compris

Entrée

Risotto d'asperges et langoustines

ou

Nage de Saint-Jacques, citronnelle et gingembre

ou

Pressé de filet de caille et foie gras aux pistaches

Plat

Quasi de veau rôti, pomme darphin et cèpes, sauce noisette

ou

Côtelette d'agneau, poêlée de légumes de saison,
jus corsé miel et romarin

ou

Dos de cabillaud à l'italienne, purée aux 2 olives et courgettes sautées

Farandole de fromages AOC affinés

Dessert

Mousse de poire, brownie aux noix de pécan et caramel beurre salé

ou

Carpaccio d'ananas à la vanille de Madagascar,
financier et émulsion de coco

Boissons

Sélection de vins Samsara (1 bouteille pour 3)
Eaux minérales et gazeuses, jus d'orange, Coca-cola
Café



Menu Mousse **13€**

Entrée

Croque monsieur maison ou Tomate Mozzarella

Plat

Nuggets de Poulet Maison et gratin de Macaroni ou Filet de Saumon et riz basmati

Dessert

Mousse Chocolat Maison ou Salade de fruit de Saison Maison

Boissons

Eau plate, gazeuse, soft drink



Fait "Maison" et produits frais de saison