

PROPOSITIONS DE MENUS à 25€

Entrées

Foie gras maison et chutney d'oignons

Cassolette de saint jacques et de gambas

Salade de magret, gésier et foie de volaille au vinaigre de framboise

Carpaccio de saumon aux agrumes

Plats

Filet de daurade sur lit de poireaux et son jus vierge

Cote de veau sauce aux cèpes

Tian de thon à la mozzarella

Magret de canard émincé sauce à l'orange

3 Fromages

Desserts

Emulsion de fraise à l'huile d'olive

Moelleux au chocolat, coulis de poire, glace vanille

Crème brûlée au citron et au thym

Carpaccio d'ananas à la menthe, sorbet mangue

Mousse au chocolat blanc et coulis de framboise

Café compris

Vin non compris

2 Garnitures au choix accompagnent votre plat

Timbale de légumes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, riz pilaf, ratatouille, gâteau de pommes de terre à la ciboulette, tomates provençales, haricots verts, brochette de légumes, purée de carottes au cumin, pommes de terre fondante, pommes rates au four, épeautre.