

NOS MENUS 2023/2024

MENU Festif / 43€p.p Entree+Plat ou Plat+Dessert 35€p.p

ENTREE

Brochette de Melon au Jambon Cru, Ratatouille
façon Minestrone

Tartare de Saumon Frais, Crème de Fromage,
Ciboulette, Huile à la Truffe

PLAT

Pavé de Cabillaud Basse Température,
Riz façon Asiatique, Jus de Fruit de Mer

Cordon Bleu au Gorgonzola,
Purée de Pommes de Terre, sauce Poivre Vert

DESSERT

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille

Tarte au Citron Meringuée

MENU Passion/ 55€ p.p.

ENTREE

Crèmeux de Risotto à la
Truffe Noire

Tartare Mix Cocktail de Poissons,
Sauce Homardine

PLAT

Suprême de Volaille, Sauce Forestière,
Purée de Potirons parfumée à la Vanille

Pavé de Saumon Grillé, Sauce Citron Vert,
mousse de Choux-Fleur

DESSERT

Brownie, Sauce Framboise

Cheese-Cake, Sauce à la Menthe

MENU Gourmand / 68€ p.p.

ENTREE

Gravlax de Saumon à la Betterave,
accompagné de sa Brioche et sa
Sauce Citronnée

Aspic Fruit de Mer Parfumé
au Pinot Gris

PLAT

Pavé de Saumon Grillé, Sauce Crémée
à l'Aneth , Millefeuille de Pommes de Terre

Medaillon de Veau farcit aux Saint-Jacques,
Pommes de Terre confites, Sauce Porto

DESSERT*

Paris-Brest Praliné

Poire au Vin Rouge , Sauce Vanille

MENU Veggie & Vegan / 44€ p.p.

ENTREE

Tartare de Légumes Rôtis à l'Orange (Vegan)

Carpaccio d'Aubergine, fromage de Chèvre,
Vinaigrette au Miel

PLAT

Veggie & Vegan Burger, Galette de Quinoa,
Pousses d'Épinard, Tomates, Tofu (Vegan)

Fregula aux Légumes de Saison, Parmesan &
Rucola , Vinaigre Balsamique

DESSERT

Minestrone de Fruits à la Noix de Coco (Vegan)

Tiramisu Framboise