

Menu assis

Prix :40,00€

Entrée

Ceviche de gambas, crème d'avocat aux herbes fraîches

OU

Tartare de veau au café et fruits de la passion

OU

Salade de tomates anciennes et fraises, pistou pistache-estragon, crème de feta

****

Plats

Saumon confit dans une huile aux agrumes et tagliatelles de légumes au fromage frais

OU

Dos de cabillaud rôti, écrasé de pomme de terre au persil, jus gingembre-citronnelle

OU

Bar grillé sur sa peau, tapenade, tomates confites et sauce aux fruits de Provence

OU

Suprême de volaille au beurre de sauge, purée de pomme de terre, sauce Jacqueline

OU

Épaule d'agneau confite au piment d'Espelette, étuvée d'asperges et fèves à la coriandre

OU

Paleron de bœuf braisé à basse température, moelle et champignons au jus, grenailles au pesto de roquette

OU

Côte de veau forestière, grenailles au pesto, jus de veau

OU

Tajine de légumes d'été et tofu

****

Dessert

Crème de chocolat blanc au lait de coco et fruit de la passion, mangue rôtie

OU

Ravioles d’ananas, mousse au chocolat blanc, sorbet de mangue

OU

Moelleux tièdе au chocolat et coulis de mangue

OU

Salade de fruits rouges, jus d’hibiscus