



## Menus Tendance

Prix :45,00€

### Entrées

Burrata, crème de roquette et petits légumes grillés

OU

Panna cotta de foie gras, betterave aux sucs de framboises et croquant de légumes

OU

Saumon mi cuit au zaatar, houmous d'avocat et jeunes pousses

OU

Mousseline de petits pois à la menthe fraîche, filet de caille rôti

\*\*\*\*

### Plats

Magret de canard laqué au miel de lavande, pomme darphin et bouquetière de légumes

OU

Dos de cabillaud au thé fumé, écrasé de pomme de terre au yuzu et oignons confits

OU

Risotto aux asperges et petits pois, dentelle parmesan

OU

Noisette d'agneau en croûte d'olive, polenta aux petits légumes provençaux et jus court

\*\*\*\*

### Desserts

Cheesecake aux griottes confites et crème pistache

OU

Tarte ganache chocolat et crémeux passion

OU

Mille-feuille abricot romarin

OU

Choux craquelin fraise rhubarbe