



Dîner

Prix :90,00€

L'apéritif :

Allumettes aux fromages

Brochette de tomates cerises et billes de mozzarella

Roulé aux graines de pavot

Kefta de poulet à la coriandre

Croustade aux fromages

Brochette thaï de crevettes

Pour commencer :

Foie gras de canard mi cuit et son chutney de figues

OU

Mille feuille d'artichauts tomates confites basilic et son chèvre frais

OU

Tartare de thon rouge aux graines de sésame

Pour continuer :

La rôtisserie du jour (Rôti de bœuf, épaule d'agneau, Chapon farci)

Pommes grenailles confites au thym, ou frites fraîches maison

OU

La plancha du jour (Saint Jacques snackées, bar sauce vierge, gambas à la citronnelle)

Ecrasé de pommes de terre à l'huile, de truffe, ou tagliatelles de légumes

La Cocotte du jour (joue de bœuf caramélisée, bouillabaisse, gigot de 7 heures)

Légumes oubliés, ou purée de vitelotte

Pour finir

Fondant au chocolat, crème Moka

OU

Cheesecake crémeux

OU

Ananas rôti, boule de glace artisanale

&

Café expresso

Boissons :

Pour l'apéritif

Cocktail Mamie Cocotte

Pour le dîner

Blanc : Les Clairières 2012 Pouilly Fumé AOC

Rouge : Château Le Bourdieu Vertheuil 2007 Haut Médoc Cru Bourgeois AOC

Rosé: Infiniment Rosé - Côteaux d'Aix en Provence AOC

Eaux et sodas à discrétion

Pour La soirée

3 verres d'alcools par personne