



Menu Opale

Prix :43,00€

Entrée

Asperges vertes, saumon fumé et oeuf poché

OU

Tartare avocat, mangue, ananas, écrevisses, vinaigrette passion

OU

Gaspacho de betteraves rouges, crevettes rôties, tomates cerises, féta, roquette42,00

Plat

Filet de cabillaud cuisson basse température, crème aux oeufs de truite, riz sauvage aux légumes et caponata de légumes

OU

Suprême de volaille jaune, crème de morilles, gratin de pommes de terre aux cèpes

OU

Risotto au bouillon de légumes, tomates du soleil et coeur d'artichauts (Végé)

OU

Magret de canard sauce sève d'érable et agrumes, polenta crémeuse courgettes au pesto vert

Fromage

Duo de fromages AOP, mesclun vinaigrette balsamique

Au choix : Pont l'évêque, Reblochon, Coulommiers, Sainte Maure, Comté, Rocamadour

Dessert

Pièce montée 3 choux par personne. Choux crème pâtissière vanille, décoration nougatine

OU

Trilogie d'entremets au buffet

OU

Duo d'entremets et pièce montée 1 chou /pers.

OU

3 pièces sucrées et pièce montée 1 chou/pers