



Menu Fraîcheur & Saveurs

Cocktail d'accueil

10 pièces par personne + 1 atelier

Mini fouée volaille d'orient, rouleau de printemps thon & herbes, sablé fromage frais, brochette de saumon gravlax...

Entrée

Tartare de légumes gourmands, magret de canard séché maison, gaspacho de tomate

OU

Filet de caille rôti, jus réduit au balsamique, purée de carotte à l'orange

Plat principal

Pavé de saumon, velouté de framboise, julienne de légumes de saison

OU

Magret de canard aux épices douces, poêlée de champignons

Fromages (ardoise)

Sélection affinée par Xavier Thuret, MOF Fromager

Dessert

Dôme abricot & mousse dragée

OU

Finger framboise & chocolat Kayambé