



Menu Nos Classiques

Prix :28,00€

Tartare de tomates couleurs, mousse burrata, sablé parmesan, pesto & fruit sec

OU

Pâté croûte veau/volaille aux myrtilles, chutney échalote , pickles & pain grillé

OU

Enroulé de truite fumée & légumes confits, taboulé végétal & chèvre frais, ciboulette

OU

Gaspacho de concombre, dés de poivron, cappuccino menthe, crumble de graines & crackers au jambon cru
(Possibilité d'enlever le jambon cru pour l'option végété)

Paleron de boeuf basse température au vin rouge, purée mascarpone & flan de carotte au cumin

OU

Mousseline de truite ciboulette et curcuma, risotto vénéré & tomates cerises grappes à l'huile vierge

OU

Ballotine de poulet fermier farci provençal, grenailles, courgettes, poivrons, aubergines & jus tomate, olive,
oignon nouveau

OU

Cel'risotto à la crème de coco, pousse d'épinard et tomate allongée confite

Entremet tout chocolat & framboise

OU

Tartelette flan pistache, mousse chocolat blanc

OU

Gâteau de Savoie, tartare ananas au thé vert