



Menu

Prix : 67,00€

Cocktail

8 pièces par personne
1 coupe de soupe champenoise ou de planteur

Entrée (au choix)

Tartare de saumon mariné, brunoise de courgettes à l'huile d'olives et germes d'alfalfas
Chiquetaille de morue aigre doux
Blaff de gambas acidulé, tagliatelles de céleri, huile d'herbes fraîches

Plat

Filet de bœuf grillé, pommes grenailles et carottes rôties à l'estragon
Filet de bar au pesto rosso, risotto aux tomates confites
Poulet boucané, sauce créole, riz parfumé au piment doux

Fromage

Assiette de fromage et jeunes pousses

Dessert

Assortiment de mignardises sucrées