



Repas assis

Les entrées

Oeuf poché, crémeux de petits pois à la menthe petits pois croquants et croûtons à l'ail
Tomates d'antan, burattina di bufala, pesto de basilic frais à la genovese et pignons de pin
Tarte fine caviar de tomate, tomate cerise multicolore, chèvre et fines herbes
Sablé de caviar à l'aubergine à la libanaise aux poivrons d'été jeunes pousses, vinaigrette de
roquette
Spaghetti de légumes à l'huile d'olives, cacahuètes grillées réduction de balsamique

Les plats

Pressé de boeuf façon pork cheek, écrasé de pomme de terre et légumes printaniers, jus corsé
Ballotine de volaille au lait de coco citronnelle, fingers patates douces et pak choi braisés
Rouget snacké, risotto de langue d'oiseau brunoise de poivrons d'été et pesto verde
Dos de saumon rôti, beurre blanc citronné, fenouil safrané aux citron confits rosace de pomme de
terre et tomate grappe
Aubergines rôties, courgettes panées, compotée de légumes d'été, fromage de brebis et raifort râpé

Les desserts

Baba infusé aux fruits rouges, crème légère vanille fraise fraîche
Feuilleté aux pomme façon tatin quenelle de vanille sauce caramel beurre salé
Eclair chocolat Fleur de sel