



Menu 3 plats - Entrée, plat, fromage - Dessert par le pâtissier de votre choix

Prix :49,50€

Les entrées

Gravlax de saumon à la betterave, salade de fenouil et pamplemousse, jus d'agrumes

Trio de tomates anciennes et burrata, pesto basilic et vieux vinaigre balsamique

Foie gras mi-cuit et chutney de figues, jeunes pousses

Thon teriyaki, purée d'avocat à la coriandre et légumes au vinaigre balsamique blanc

Les plats

Filet de daurade ou bar grillé, huile d'aneth et vierge d'agrumes ou sauce beurre blanc

Magret de canard, sauce poivre vert ou à l'orange ou aux cèpes

Suprême de volaille, jus court

Filet mignon de porc rôti, sauce crémeuse au vin de noix

Accompagnements : petits légumes de saison ou tomate confite, gratin dauphinois ou écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Les fromages

Trio de fromages, selon la sélection