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