

MENU FESTIF

ENTRÉE

*Chiffonnade de Boeuf, Copeaux de Parmesan,
Vinaigrette au vieux Balsamique*

*Tartare de Saumon Frais, Crème Raifort, Ciboulette, Petite
Saladette hazelnut*

PLAT

*Pavé de Cabillaud basse température, Riz Sauvage, Sauce
Fleurette Ciboulette, Légumes de Saison*

*Pavé du Boucher Grillée (Boeuf), Sauce Béarnaise Maison,
Pommes de Terre Confites, Wok de Légumes*

DESSERT

Moelleux au Chocolat & Boule de Glace au Lait d'Amande

49,00 €

MENU PASSION

ENTRÉE

*Poêlée de Scampis Minute, Saladette Vinaigrette
Miel-Citron*

*Crèmeux de Risotto à la Truffe Noire Parfumé de Grana
Padano*

PLAT

*Médaille de Veau façon Gremolata, Jus de Veau, Pomme de
Terre Grenailles, Légumes de Saison*

*Sain-Jacques Lardée Snackée fondue d'Endives, Tomates Cerises
Confites, Riz Basmati Parfumé*

DESSERT

Tartelette individuelle au Citron de Menton Meringuée

55,00 €

MENU GOURMAND

ENTRÉE

La Symphonie du Saumon (Tartare, Gravlax & Fumé)

*Polenta Grillée Chevauchée de Chiffonnade, Jambon San
Daniele aux deux Pestos*

PLAT

*Dos de Saumon à la Plancha, Sauce Vierge, Pomme
Cocotte Safranée Légumes Confits*

*Suprême de Volaille Fermière au Foie Gras, Jus Truffé, Pommes
de Terre, Fricassée de Légumes*

DESSERT

Feuillantine aux Poires, Crème Chiboust et son coulis

69,00 €

MENU VEGGIE

ENTREE

Tartare de Légumes Rôtis à l'Orange (Vegan)

Carpaccio d'Aubergine, fromage de Chèvre, Vinaigrette au Miel

PLAT

Veggie & Vegan Burger, Galette de Quinoa, Pousses d'Épinard, Tomates, Tofu (Vegan)

Fregula aux Légumes de Saison, Parmesan & Rucola, Vinaigre Balsamique

DESSERT

Minestrone de Fruits à la Noix de Coco (Vegan)

44,00 €