



Menu Saveurs

Les Entrées

Tartare de dorade et salpicon de tomate fraîche à la coriandre
Moelleux canard confit, mesclun et condiments
Fricassée de légumes Bio à la barigoule et basilic
Nougat de chèvre aux fruits secs, réduction de balsamique
Saumon mariné, ratatouille croquante à l'huile épicée
Le marché du chef

Les Plats

Filet de bar au grill, tatin de fenouil et oignon, chlorophylle de persil
Pièce de veau au jus de thym, gratin dauphinois au comté et jardinière de légumes
Pavé de cabillaud rôti et risotto courgette
Magret de canard, écrasée de pomme de terre, sauce griottes
Suprême de volaille mariné au gingembre et citronnelle, riz basmati
Le marché du chef

Les Desserts

Macaron vanille aux fruits rouges
Tarte au chocolat, chantilly de mascarpone
Crumble pomme abricot
Cheese-cake au spéculoos
Salade de fruits frais et sorbet
Le marché du chef

Eau et café compris

*L'origine de nos viandes bovines ainsi
que de nos produits Bios est disponible à
votre demande*