



## 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*