

*** Menu unique pour tous les participants**

Entrées

Cappuccino de potiron au curry, le plus crouton et éclats de châtaignes

Le classique œuf meurette et son finger

La terrine maison, retour de marché

Truite fumé servi sur une crème du verger, poireaux, pois cassés

Tartare de thon acidulé à la granny (wasabi)

Carpaccio de magret de canard fumé, lentilles corail au miel et Popcorn

Croustillant de Poireaux (78), jambon Corse affiné 24 mois, vinaigrette crispy

Entrée vegan : Cannellonis de champignons à l'huile de truffes, pleurotes grillées, jus de veau

Plats

Dos de Cabillaud au Chorizo

Carottes fane (78) et mousseline de cèleri

Filet de Saint Pierre

Risotto champignons, jus court

Contre Filet de Bœuf Charolais

Frite de polenta, jus aux morilles

Croustillant de Canard

Garniture grand-mère et mâche en salade, jus au romarin

Volaille au Citron Confit

Semoule de légumes, jus raz el hannout

Joue de Bœuf Braisée

Ecrasée de pomme de terre

Déclinaison de Porc Ibérique

Ecrasée de Celtiane jus aux herbes

Plat vegan : Wok de légumes et graines de céréales

Fromages (supplément 4 €ht/p)

Duo de Fromages Affinés et son Mesclun

Desserts

La tarte Bourdaloue, caramel salé

Pommes de Vassout, Crumble aux amandes et Glace vanille Bourbon

Crème Brulée

Le Baba exotique à la passion

Fraicheur d'agrumes, coco râpée et éclats de meringue

Eclair macaron vanille

Moelleux au chocolat, crème vanillée