

menu
FÊTE DE LA MOISSON



Œuf Bio Mollet,
Crèmeux de Chèvre et Gaspacho d'Asperges Vertes
Ou

Saumon Label Rouge en Gravlax,
Caviar de Courgette Froid au Basilic et Peau Croustillante
Ou

Velouté de Petits Pois, Burrata à la Truffe d'Été,
Raifort et Chips de Pain



Filet de Daurade à la Plancha,
Compotée de Fenouil aux Agrumes,
Crème de Safran

Ou

Curry d'Été aux Légumes du Soleil,
Riz Basmati Tilda, Sauce Lait de Coco et Curry Doux, Cacahuètes
Ou

Brisket de Bœuf Angus Cuit Longuement,
Purée de Pommes de Terre et Brocolis,
Sauce au Poivre



Financier à la Vanille,
Abricot Rôti au Miel et Romarin,
Crème Chocolat Blanc Caramel, Sorbet Abricot

Ou

Choux, Mousse Noix de Pécan,
Caramel Bonbon et Éclats de Cookie

Ou

Millefeuille de Figs Fraîches et Crèmeux à la Pistache

Entrée + Plat + Dessert : 47 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 39 €





Enfant

(moins de 12 ans)



**Saumon Fumé, Blinis et Crème aux Herbes
Ou
Assiette de Charcuterie Fine et Condiments**



**Poisson du Moment Ou Pluma de Cochon
Pommes de Terre Fondantes et Petits Pois**



**Roulé au Chocolat et à la Vanille,
Coulis de Fruits Rouges
Ou
Glace 2 Boules**

**Entrée + Plat + Dessert : 19 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16 €**

