

LE DINER

Composez avec les suggestions du chef ou bien donnez libre cours à votre créativité pour la joie de vos papilles.

PROPOSITION DE MENU 3 PLATS

39.50 € (*entrée-plat-fromage*), dessert par le pâtissier de votre choix

LES ENTRÉES

Fondant de Saumon, Caviar d'Olives Noires
& Jus d'Agrumes

Ou

Guacamole de Mangues, Crevettes Bouquet
& Chantilly à l'Orange

Ou

Foie Gras Mi- Cuit & Chutney de Figs
& Pain au Levain

LES PLATS

Filet de Daurade Grillée à l'Huile d'Olive & Porto

Ou

Magret de Canard, Sauce Poivre Vert ou à l'Orange, ou Miel Gingembre

Ou

Suprême de Volaille aux Asperges, Sauce aux Herbes Fraîches

Ou

Filet Mignon de Porc aux Fruits Secs, Sauce aux Épices

Accompagnements

Fagots de haricots verts au lard grillé, tomates cocktail grillées, gratin dauphinois ou écrasé de pommes de terre

LES FROMAGES

Trio de Fromages

(Au choix : Bleu d'Auvergne, Brie, St Nectaire, Cantal, Chèvre)

Ou

Chèvre Chaud & Salade à l'Huile de Noix

