



Amuse bouche

Entrées :

1- Tataki de thon au sésame noir riz vinaigré au gingembre, carpaccio de green mit

OU

2-Filet de poulet label rouge, farci au foie gras, risotto de petit épeautre à la ciboulette, tuile de pain

Plats:

1- Pluma de porc ibérique basse température, jus réduit au thym, pomme de terre fondante, croustis de shiitaké et béchamel au comté

OU

2- Noix de St jacques à la plancha, beurre à l'échalote noir, mini légumes de saison (navet, poireaux, carotte et fenouil)

Desserts :

1- Planche à partager

"macaron chocolat blanc, choux craquelin au citron, tiramisu praliné, pana cotta mangue"

Entrée + Plat + Dessert = **38€**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert = **32€**



Amuse bouche

Entrées :

1- Tataki de thon au sésame noir riz vinaigré au gingembre, carpaccio de green mit

OU

2-Filet de poulet label rouge, farci au foie gras, risotto de petit épeautre à la ciboulette, tuile de pain

Plats:

1- Pluma de porc ibérique basse température, jus réduit au thym, pomme de terre fondante, croustis de shiitaké et béchamel au comté

OU

2- Noix de St jacques à la plancha, beurre à l'échalote noir, mini légumes de saison (navet, poireaux, carotte et fenouil)

Desserts :

1- Planche à partager

"macaron chocolat blanc, choux craquelin au citron, tiramisu praliné, pana cotta mangue"

Entrée + Plat + Dessert = **38€**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert = **32€**