

## 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, cromesquis 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, cromesquis 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€**