



Un Amuse bouche du Chef servi à l'Apéritif

Terrine de canard & cochon Ibérique, fraises aux poivres

Ou

Gaspacho de tomates coeur de boeuf, espuma mozzarella & roquette

Filet de canette fumé grillé au poivre pamplemousse, risotto crémeux, jus à l'orange & balsamique

Ou

Steak de thon rouge grillé, tain de légumes, écrasé de pommes de terre,
réduction balsamique & roquette

FROMAGE EN OPTION A LA DEMANDE (SUPPLEMENT AU TARIF DE 5€)

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellierier & mesclun

Ou

Faisselle accompagnée de coulis de fruits rouges, de crème ou de miel

Eclair au chocolat grand cru Valrhona

Ou

Verrine fraises de nos pays, mascarpone, meringue & vanille de Madagascar

Un gâteau pourra être proposé pour un minimum de 8 convives :

-Fraisier à la Vanille Bourbon

Ou Royal aux Chocolats grands crus Valrhona & Praliné

MENU ENFANT - 12€-

Poisson du jour grillé à la plancha Ou Steak haché de viande Black Angus, Purée à l'huile d'olive
Fondant au chocolat Valrhona & glace Barbapapa