

- MENU CAMPAGNE A 38€ -



Un Amuse-bouche du Chef servi à l'Apéritif

Velouté de courgette à l'anis vert, espuma de chèvre frais, oignons frits

Ou

Ceviche de saumon, kumquat, mangue, citron vert & fruit de la passion

Pavé de cabillaud demi-sel, tomates braisées, fraise au poivre, coulis de piquillos au combava
& mousseline de pommes de terre

Ou

Filet de canette fumé, risotto Vialone, pois gourmands et jus corsé aux groseilles

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

Verrine d'abricots rôtis au romarin, crème légère au mascarpone & coulis de groseille

Ou

Fameux tiramisu revisité

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 Limousin, Purée à l'huile d'olive
Fondant au chocolat Valrhona & glace Barbapapa