



Un Amuse bouche du Chef servi à l'Apéritif

Ceviche d'espadon, coriandre, citron vert, piments et maïs fumé

Ou

Terrine du Comptoir à l'ancienne: Veau, cochon du Pays Basque et foie de volaille

Steak de thon rouge grillé, réduction miel Wasabi balsamique, risotto crémeux

Ou

Suprême de volaille fermière en basse température, asperges, écrasé de pommes de terre, jus corsé aux framboises

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

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellier & mesclun

Ou

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

Crèmeux au chocolat Grand Cru Valrhona, cacahuètes caramel

Ou

Verrine de fraises de nos pays, mascarpone, meringue et vanille

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