

## *MENU DES VERGERS - 34€*



### *Entrées*

Terrine de canard & cochon Ibérique, fraises aux poivres

*Ou*

Gaspacho de tomates coeur de boeuf, espuma mozzarella & roquette

### *Plats*

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

### *Fromages ou Desserts*

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellierier & mesclun

*Ou*

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

*Ou*

Eclair au chocolat grand cru Valrhona

*Ou*

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

\*\*\*\*\*