



*Un Amuse bouche du Chef servi à l'Apéritif: 'Selon l'humeur du Chef'*

\*\*\*\*

Oeufs fermiers brouillés à la truffe

*Ou*

Tataki de saumon mariné à la thaï, mayonnaise au wasabi

\*\*\*\*

Filet de bar Label Rouge, Pack Choy, coulis de tomates cerises, chorizo Ibérique & risotto crémeux

*Ou*

Pluma de Pata Negra grillée, jus corsé au poivre de Malabar, mousseline de pommes de terre & ciboulette

\*\*\*\*

*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

\*\*\*\*

Eclair au chocolat grand cru Valrhona

*Ou*

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

*Ou*

Tartelette citron Yuzu meringuée, sorbet citron vert & gingembre

\*\*\*\*

*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