



Un Amuse bouche du Chef servi à l'Apéritif

Tataki de thon rouge au Nori, salade d'algues et sésame grillé

Ou

Asperges vertes, oeuf mollet, sauce mousseline et cacahuètes grillées

Filet de bar de Corse, jus de coquillages, fettuccine et chips de Serrano

Ou

Palomita de cochon Ibérique Bellota, réduction orange poivre de Malabar, risotto crémeux

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

Ou

Bounty du Comptoir, chocolat, coco et taule coco

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