



# MENU

## 2018

### LES ENTREES

Effilochée de chair de tourteaux à l'avocat crémeux, chair d'agrumes et croûtons  
Chaud-froid d'œuf bio poché, crémeux de chou-fleur aux dés de chorizo  
Carpaccio de bar mariné, concombre, menthe-aneth, fruit de la passion  
Feuille à feuille de saumon fumé au château, blinis et crème citron aux herbes  
Classique chèvre chaud miel-cumin, salade de tomates et vinaigrette thaïe

\*\*\*\*

### LES POISSONS

Dos de lieu jaune au jus de carotte/orange, pois cassés et céleri à la française  
Grillade de saumon aux légumes et citron, sauce vierge  
Petite lotte poêlée, légumes confits au miel, cumin aneth frit

OU / ET

### LES VIANDES

Filet de canette rôtie soja/sésame, navets, raifort, olives, citron vert, tomates  
Veau cuit lentement aux câpres séchées, purée et condiment thon  
Joues de bœuf confites porto-vin rouge, carottes confites à la cardamome

\*\*\*\*

### LES FROMAGES

Assortiment de trois fromages affinés

\*\*\*\*

### LES DESSERTS

Crème brûlée aux zestes de citron jaune, sorbet au basilic  
Bananes frécinettes rôties aux fruits de la passion, sorbet banane-groseille  
Vacherin à la vanille, fruits du moment  
Textures tout chocolat noir, noix de pécan caramélisées

**MENU 4 PLATS : 45 € par personne, hors boisson**  
*(Entrée – Plat – Fromage – Dessert)*

**MENU 5 PLATS : 60 € par personne, hors boisson**  
*(Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert)*

**Choix de menu unique pour l'ensemble des convives**

***Menu servi dans notre salle de restaurant  
Salon privatif sur demande, en supplément à 150 € TTC***