

35€/personne* à partir de 6 couverts

Menu Tradition : 1

ENTRÉE

Fondue de poireaux sur tarte fine accompagnée de pétales de légumes marinés au vinaigre de riz et son rouget

PLAT

Volaille farcie de duxelles de champignons accompagnée de sa patate douce confite aux épices et d'une déclinaison de légumes et de sa chips de patate douce sauce pesto

DESSERT

Soupe de fraises et sa quenelle de chantilly à la citronnelle et tuile à l'orange

ou

Menu Convivial : 2

ENTRÉE

Tartare de daurade à la mangue et sa vinaigrette exotique

PLAT

Pavé de boeuf accompagné de son écrasé de pommes de terre au thym et de sa poêlée de légumes oubliés sauce brune au porto et chips de panais

DESSERT

Mille feuille de "Crazy" et mousse crème chocolat guanaja/ rhum brun et déclinaison de fruits rouge et carambole - coulis de fruits rouge

ou

Menu du marché : 3

ENTRÉE

Trilogie de samoussas (viande, thon et végétarien) et son mesclun de salade au vinaigre de framboise

PLAT

Roulé de boeuf au gorgonzola accompagné de lamelles de pommes de terre et échalottes confites

DESSERT

Ananas rôti aux épices et sa quenelle de "kulfi" à la cardamome (glace indienne)

