



MENU DU REPAS DÉGUSTATION 2022

APÉRITIF

Verrine de lentilles corail au chorizo – Flûtes – Brochettes de tomates et mozzarella

ENTRÉE

Carpaccio de St-Jacques, roquette et parmesan, vinaigrette aux fruits de la passion

Carpaccio de saumon au citron vert et gingembre

Pâté en croûte (maison), saladine et noix

Toast brioché de chèvre chaud, saladine, poires au miel, vinaigrette aux agrumes

PLATS

Filet de bœuf sauce Pinot noir, méli-mélo de légumes, écrasée de p-d-t aux herbes

Carré d'agneau, sauce moutarde à l'ancienne, poêlée de légumes provençale
et gratin dauphinois

Suprême de pintade sauce cajun, timbales de légume aux épices, risotto de blé au cumin et à
la menthe

Dahl de lentilles corail, riz basmati

DESSERTS

Verrine de mousse au chocolat

Verrine de parfait glacé à l'absinthe

Tiramisu à l'orange

Créations de nos pâtisseries partenaires