



MENU À 50 EUROS

Mini 4 pers

--

Amuses bouche (2 au choix)

Œuf de caille poché, fine piperade et sablé au parmesan

Velouté de champignons de saison aux noisettes torréfiées

Petit chou au saumon, granny smith et œufs de saumon

Entrées (1 au choix)

Déclinaison de saumon à l'avocat (tartare, gravlax et rilette)

Gambas en tulipe et tempura, salade thaï

Plats (1 au choix)

Filet de St pierre en marinière de coquillage, risotto aux pointes d'asperges

Magret de canard aux kumquats, mousseline de patates douces au gingembre,

carottes violettes confites

Filets de rougets barbet rôtis à la fleur de thym, purée de roseval,

légumes du soleil et sauce vierge aux violets

Plateau de fromages ou Desserts (1 au choix)

Salade d agrumes au thé vert Matcha et menthe poivrée,

sorbet mandarine

Soufflé au chocolat Gianduja



MENU AT 50 EUROS

Mini 4 pers

--

Appetizers (2 of choice)

Poached quail egg, fine piperade and shortbread with parmesan

Velouté of seasonal mushrooms with hazelnuts

Small cabbage with salmon, granny smith and salmon eggs

Starter (1 of choice)

Declination of salmon and avocados (raw, gravlax and rillettes)

Tulip of prawns and tempura with thai salad

Main courses (1 of choice)

Filet of john derry fish in mariniere of seashell, risotto with green vegetables

Duck breast with kumquats, mashed sweet potatoes with ginger and purple carrots

Roasted red mullet with thyme, mashed potatoes and sunflower vegetables, sauce with artichoke

Selection of cheeses or Desserts (1 of choice)

Citrus salad with green tea matcha and mandarin sorbet

Gianduja chocolate soufflé