



MENU
50€ EUROS

ENTREE

SAUMON MARINÉ GRAVELAX, PAMPLEMOUSSE ET PAK CHOÏ,
VINAIGRETTE AU CRESSON
OU
FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE FIGUES

PLAT

DOS DE CABILLAUD, FINE MOUSSELINE DE CAROTTES AU CURRY, JUS À
L'HUILE FUMÉE
OU
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN CHAPELURE À L'AIL DES OURS,
TEMPURE DE LÉGUMES

DESSERT

SOUPE DE FIGUES GLACÉE ET SA GLACE BULGARE
OU
POIRE EN TROMPE L'OEIL, SAUCE CHOCOLAT ET FINANCIER PISTACHE

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

