

DINER

Entrées au choix

Assiette de dégustation composée de 4 entrées

Coquille Saint Jacques, concassé de tomates fraîches et pignons

Crèmeux salé aux courgettes et basilic

Chutney de volaille et carottes mi-cuites, tapenade de poivrons

Croustade d'épinards, saumon fumé et perles noires

-

Minestrone de légumes frais et fleurs de bleuet, gaspacho au lait de coco et curry 

Plats au choix

Dos de cabillaud à la crème d'asperge verte, carottes jaunes fondantes


-

Cuisse de volaille rôtie, rizotto au parmesan, marmelade de poivrons rouges

-

Pavé de bœuf au poivre vert, rosace de pomme de terre,
légumes frais de saison (+ 7€)

-

Poêlée de légumes frais du marché et oignons confits, frite de polenta 

-

Assiette de fromages (+6€)

Desserts au choix


Assiette de dégustation composée de 3 desserts

Macaron fraise et yuzu

Chou à la crème vanillée, abricot rôti et brisures de pistache

Entremet chocolat mi- amer au thé Earl Grey, velours framboise

-

Wok de fruits frais, dôme fraise au riz soufflé et crème végétale 



Recette végétarienne sans lactose et sans gluten