

APÉRITIF

Sangria maison

OU Cocktail Big Apple (Thé glacé framboise, Jus Cranberry, jus de Pommes, Purée Fruit de la passion)

OU Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉE

- ▶ *Céleri rémoulade à la chair de tourteau & pomme verte*
- ▶ *Involtini de speck au chèvre frais, roquette aux pignons de pin, copeaux de parmesan, caramel balsamico*
- ▶ *Oeufs brouillés truffés, croûtons de pain, parmesan, roquette*

PLAT

- ▶ *Darne de saumon, fondue de poireaux à la pancetta, beurre léger à la moutarde d'Orléans*
- ▶ *Bavette de veau au Limoncello, pappardelles aux herbes fraîches*
- ▶ *Souris d'agneau confite, polenta aux fruits secs, jus au romarin*

DESSERT

- ▶ *Assiette de sorbets & glaces maison, crumble & madeleine maison*
- ▶ *Grosse profiterole tout caramel, sauce caramel beurre salé & nougatine*
- ▶ *Mi - cuit au chocolat, minestrone de fruits exotiques & sorbet passion*

CAFÉ

VIN D'ACCOMPAGNEMENT Une bouteille pour 4 personnes
Côtes de Gascogne « Villa Grand Cap » ET / OU Touraine Rouge « Marionnet »

OPTION FROMAGE

- ▶ *Assiette de fromages italiens, salade 3.50 €*
- ▶ *Crottin de chèvre frais au miel et poivre de séchouan, salade 4.00 €*
- ▶ *Douceur de gorgonzola & banane écrasée sur pain aux graines Bio, salade 4.50 €*