

APÉRITIF

Sangria maison OU Cocktail Allégresse (jus ananas, sirop litchi, purée framboise)
Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉE

Taleggio chaud, salade frisée, pomme verte et noix, pain BIO aux graines
Salade Gourmande au foie gras de canard, magret de canard fumé par nos soins, vinaigrette de truffe, toast brioché
Galette de pommes de terre au saumon mariné à la badiane, crème ciboulette moutardée, roquette

PLAT

Cabillaud rôti, émietté de pommes de terre aux herbes, marinère de coquillage au beurre blanc
Souris d'agneau confite au four, tombée d'épinards frais, légumes glacés, jus d'agneau
Risotto aux courgettes et pignons de pin, aiguillettes de poulet et champignons bruns à la crème de Marsala

DESSERT

Assiette de sorbets maison, madeleine maison
Panna cotta Caramelatte, ananas au citron vert, croustillant choco
Mi-cuit au chocolat 67%, compotée de poires, glace maison au poivre de séchouan, tuile grué cacao

CAFÉ

VIN D'ACCOMPAGNEMENT - Une bouteille pour 4 personnes

Domaine UBY « Ugny-Colombard »

ET / OU Côteaux du Languedoc « Devois du perret »

OPTION FROMAGE

- I. Assiette de fromages italiens, salade - **3.50 €**
- II. Crottin de chèvre frais au miel et poivre de séchouan, salade - **4.00 €**
- III. Brie truffé, roquette à la vinaigrette truffé - **4.50 €**