

APÉRITIF

Sangria maison OU Cocktail Rose Bonbon (jus ananas, jus de banane, jus de citron vert, tonic ginger)
Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉE

- ▶ *Figues rôties à la burrata & miel, speck de montagne grillé, roquette*
- ▶ *Salade Gourmande au foie gras de canard maison, magret de canard fumé par nos soins, toast brioché, vinaigrette truffé*
- ▶ *Salade de poivrons, oignons rouges, pignons de pin & roquette, saumon Gravlax, crème raifort*

PLAT

- ▶ *Pavé de cabillaud, compotée de fenouil aux herbes fraîches, légumes croquants, sauce aïoli*
- ▶ *Pipe rigate à la crème de truffe, jambon rôti & fontina, roquette*
- ▶ *Suprême de poulet Fermier en croûte de moutarde d'Orléans, poêlée de pommes Grenaille, champignons de Paris, courgettes & pancetta*

DESSERT

- ▶ *Assiette de sorbets maison, madeleine maison*
- ▶ *Poêlée de nectarines blanches aux pistaches, tuile & glace pistache maison*
- ▶ *Mi - cuit au chocolat, melon rôti au Marsala amande, glace maison à la vanille*

CAFÉ

VIN D'ACCOMPAGNEMENT Une bouteille pour 4 personnes
Domaine UBY « Ugny-Colombard » ET / OU Côteaux du Languedoc « Devois du Perret »

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 €*