

APÉRITIF

*Kir Royal au crémant **OU** Cocktail Colada (jus d'ananas, crème de noix de coco, limonade)
Accompagné de deux Amuse bouche*

ENTRÉE

- ▶ Foie gras de canard maison, marmelade de figues au porto, magret de canard fumé maison
- ▶ Carbonara d'encornets au lard & estragon, parmesan râpé, jaune d'oeuf au soja, roquette
- ▶ Assiette de Culatello, beurre truffé maison, focaccia à la tomate

PLAT

- ▶ Pavé de thon frais, émiettee de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce vierge
- ▶ Magret de canard aux mirabelles, pomme duchesse, sauce mirabelle & sauge
- ▶ Côte de veau de « Bretagne » milanaise, panée à la polenta, roquette & parmesan, palets de polenta

DESSERT

- ▶ Soupe de quetsches à la sangria maison, sorbet cassis maison & madeleine
- ▶ Macaron crémeux Yuzu, figues & framboises fraîches, sorbet figue maison
- ▶ Panettone façon pain perdu, tartare de melon & nectarine, émulsion & sorbet lavande maison

CAFÉ

VIN D'ACCOMPAGNEMENT Une bouteille pour 4 personnes
Quincy « Philippe Portier » **ET / OU** Chinon « Château de Coulaïne »

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 €**