

APÉRITIF

Sangria maison **OU Rose Bonbon** (jus ananas, jus de banane, sirop grenadine, ginger limonade)
Accompagné de deux Amuse bouche

ENTRÉE

- ▶ *Asperges vertes & blanches, carpaccio de colin façon haddock, vierge de légumes, oeuf mollet, pancetta grillée*
- ▶ *Salade Gourmande au foie gras de canard maison, magret de canard fumé par nos soins, toast brioché, vinaigrette truffée*
- ▶ *Rémoulade de tourteau, avocat & pamplemousse, roquette, feuilleté sésame & pavot*

PLAT

- ▶ *Darne de saumon grillée, timbale de légumes de saison, sauce choron*
- ▶ *Souris d'agneau confite, émietté de pomme de terre aux herbes fraîches, jus d'agneau*
- ▶ *Suprême de poulet fermier label rouge, sauce morille, gratin de Zitti truffé*

DESSERT

- ▶ *Assiette de sorbets maison, madeleine maison*
- ▶ *Palet spéculoos, compotée de rhubarbe, fraise & framboise, glace pistache maison*
- ▶ *Coulant au chocolat, banane & sorbet banane maison*

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 €***