

**APÉRITIF**

**Kir Royal au crémant *OU* Cocktail Big Apple (jus de pomme, jus de cranberry, purée fruit de la passion)**  
**Accompagné de deux Amuse bouche**

**ENTRÉE**

- ▶ Foie gras de canard maison, compotée de fruits rouges, toast brioché maison
- ▶ Assiette de Culatello, notre charcuterie italienne d'exception, beurre & grisini
- ▶ Carpaccio de cabillaud, jus de carotte - passion, coriandre, roquette

**PLAT**

- ▶ Daurade royale, émietté de pommes de terre aux herbes fraîches, coquillages au beurre blanc
- ▶ Magret de canard français, risotto crémeux aux morilles & asperges vertes
- ▶ Côte de veau de Bretagne rôtie, linguines à la crème de truffe

**DESSERT**

- ▶ Pavlova aux fraises, compotée de fruits rouges, chantilly vanille, sorbet fraise maison
- ▶ Macaron framboise, sorbet litchi
- ▶ Panettone façon pain perdu, banane caramélisée aux épices, sorbet banane

**CAFÉ**

**VIN D'ACCOMPAGNEMENT** Une bouteille pour 4 personnes

Bianco Il Ciccio (Vin blanc des Abruzzes) **ET / OU** Côtes du Rhône « Secret de famille » P.Jaboulet

**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 €**