

menu découverte

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

menu à titre d'exemple - non contractuel

Les entrées au choix

- Terrine de veau aux noisettes et chardonnay, compotée d'oignons rouges et petit mesclun
Chardonnay and hazel nuts veal terrine
- Aumônière de chèvre frais du Petit Perche au jambon de Parme et chantilly fumée
Fresh goat cheese and Parma ham dumpling
- Poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail (8 pièces)
pan-fried frog legs with garlic cream (8 pieces)

Les plats au choix

- Ballotine de pintade label rouge farcie au foie de volaille, lard italien et champignons, jus à l'estragon et poêlée de légumes du moment
Guinea fowl and poultry ballotine, Italian lardo and mushrooms, seasonal vegetables
- Pièce de bar saisie sur la peau, beurre de Noilly Prat, pommes de terre de région à l'écrasé et fines herbes, petits pois
Sea bass fish with potatoes mash, green peas
- Gourmandise du maraîcher et pois cassés bio aux graines de cumin et cardamome
Vegetable mix with organic peas, cumin seeds and cardamom

VEGAN

Les desserts au choix

- Tarte maison au gré des saisons
homemade seasonal tart
- Profiteroles gourmandes parfum vanille au chocolat noir Valrhona, chantilly
Valrhona black chocolate and vanilla profiteroles with whipped cream
- Mousse fruits rouges et mascarpone vanille, chantilly cacao, tuile croquante
fruit mousse, vanilla mascarpone and choco whip cream