



Amuse bouche

Mise en bouche selon inspiration momentanée du Chef

Entrées

Scampis rôtis, préalablement marinés au curcuma et graines de coriandre, accompagnés d'un tartare de mangue et avocat

ou

Pressé d'artichaut au chèvre frais, antiboise de légumes au coulis de poivrons

Entremet

Sorbet arrosé de Champagne Legras 1er Cru Cuvée Olivier (uniquement en soirée)

Plats principaux

Pétales de cabillaud à la crème de morilles et son croustillant de polenta

ou

Mignon de veau enlardé cuit basse température, beaume de petits pois et trilogie de jeunes carottes confites

Desserts

Meringue Pavlova aux fraises et basilic et sa chantilly mascarpone

ou

Profiteroles sauce chocolat au caramel beurre salé, glace vanille

Mignardise