



# Menu Ivresse Printanière

du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin 2024

## AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue  
Moelleux au citron et aneth, mousseline et rouget mariné  
Tartelette oignon, crème parmesan et noix au miel

## MISE EN BOUCHE

Œuf brouillé en coquille au saumon fumé

## ENTRÉE

Duo de canard (tartare, rilette au Cranberry et miel) au vinaigre de framboise

## PLAT PRINCIPAL

Paupiette de volaille façon Bocuse senteur aux herbes  
*Courgettes de ratatouille, rösti carotte pomme de terre et gorgonzola*

## SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade verte et duo de fromages (Camembert, Neuchâtel)

## DESSERT

Trilogie de desserts : Tarte citron vert meringuée, Sablé breton aux framboises  
Dôme financier pistache, chocolat blanc, fruits rouges

## CAFE ET THE

## EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes