



Menu Élan d'Automne

du 1er octobre au 30 décembre 2023

AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue
Pique de boudin blanc, purée de pommes au calvados
Mini moelleux aux légumes verts et mozzarella

MISE EN BOUCHE

Velouté de panais, émulsion à l'huile de truffe blanche, croustillant de langoustines au basilic

ENTRÉE

Brochette de gambas marinées et Saint Jacques sauce aux douces épices et curcuma (*chaud*)

PLAT PRINCIPAL

Mitonnée d'agneau parfumé à la coriandre façon tajine
Fricassée de légumes tajines, tomate orientale accompagnée de son boulgour

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade verte et duo de fromages (Camembert, Neuchâtel)

DESSERT

Duo de desserts : crumble de poire, chou caramel beurre salé

CAFE ET THE

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes