



Menu Élan d'Automne

du 1er octobre au 30 décembre 2024

AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue
Brochette de saumon gravlax et ananas frais, graine de pavot
Tartelette oignon, crème de parmesan et noix au miel

MISE EN BOUCHE

Cappuccino de carotte et chantilly au cumin

ENTRÉE

Filet de sandre sur sa julienne de poireaux et céleri, crème au cidre

PLAT PRINCIPAL

Carré de porcelet en croûte d'ail fumé, coulis provençal & cardamome
Gratin de pomme de terre au Comté, brochette de légumes

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade verte et duo de fromages (Camembert, Neuchâtel)

DESSERT

Trilogie de desserts : Dôme de noisetier, Gaspacho de poire au yuzu, Tartelette myrtille

CAFE ET THE

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes