



Menu Ivresse Printanière

du 1^{er} 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