



Menu Ivresse Printanière

du 1^{er} avril au 30 juin 2025

AMUSE BOUCHE

Croustillant chocolat noir, foie gras et poivre de Lampong
Tartelette crémeux petit pois, citron confit et menthe
Blinis saumon fumé, mousse de betterave combava

MISE EN BOUCHE

Saumon gravlax mariné à la betterave, crème wasabi

ENTRÉE

Lasagne ouverte aux petits légumes et langoustines

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard sauce bigarade,
Écrasé de pommes de terre et céleri, Poêlée aux champignons

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade accompagnée d'un duo de fromages : Pont l'Évêque et Comté

DESSERT

Duo Finger crémeux framboise, chocolat noir, sablé chocolat & Chou craquelin aux fraises

CAFE ET THE

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes