



Menu Plaisir d'Été

du 1er juillet au 30 septembre 2026

AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue
Blinis de saumon fumé, mousse de betterave et combava
Tartelette crémeux petit pois, citron confit et menthe

MISE EN BOUCHE

Velouté de courgette au cumin et chèvre frais

ENTRÉE

Tartare de saumon & sa corolle de Saint-Jacques marinée

PLAT PRINCIPAL

Suprême de Volaille de Normandie méridional et son coulis provençal
poivron farci, rôsti de carottes et pommes de terre au gorgonzola

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

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

DESSERT

Trilogie de desserts : royal chocolat, demi macaron citron framboise, gaspacho de fraise

CAFE ET THE

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes