

Au choix, menu unique pour tous

LES ENTREES

Pressé de canard confit au foie gras, sauce ravigote et  
salade d'herbes folles

Gaspacho de melon, tomate, ananas, féta, fraise, basilic  
frit (selon la saison)

Cassolette de champignons, Tomme des Pyrénées gratinée

Saumon gravlax, fenouil mariné, agrumes, vinaigrette  
citron, gingembre

LES PLATS

Suprême de pintade rôti, jus de viande corsé  
Polenta crémeuse, légumes glacés

Cabillaud rôti

Écrasé de pommes de terre, beurre blanc aux zestes de  
citron vert

Filet de Dorade royale à la plancha sauce vierge à la  
tomate séchée, câpres et olives noires

Fondue de poireaux et galette de pommes de terre

Aiguillettes de canard sauce au poivre vert,  
Patates douces rôties, farandole de petits légumes glacés

Quasi de veau poêlé et réduction de vin rouge, écrasé de  
pommes de terre, petits légumes confits

LES DESSERTS

La tartelette citron meringuée

Entremets chocolat croustillant praliné

Salade de fruits frais de saison

Café ou thé gourmand

Au choix, menu unique pour tous

LES ENTREES

Pressé de canard confit au foie gras, sauce ravigote et  
salade d'herbes folles

OU

Terrine de cabillaud, crevettes aux fines herbes, sauce  
tartare au fromage frais, tuile croustillante

OU

Nougat de chèvre frais, mendiants, salade croquante,  
vinaigrette au miel, balsamique Blanc

OU

Saumon Gravlax, asperges fondantes, crème au raifort,  
tortillas croquantes

LES PLATS

Suprême de pintade rôtie, jus de viande corsé  
Mousseline de légumes glacés

OU

Pavé d'églefin rôti

Écrasé de pommes de terre persillé, beurre blanc aux  
zestes de citron vert

OU

Filet de dorade royale cuit à la plancha, sauce vierge de  
légumes croquants

Fondue de poireaux et galette de pommes de terre

OU

Bœuf confit en cuisson de 5 heures, sauce royale  
Mousseline et légumes marinés

LES DESSERTS

Entremets croustillant chocolat et praliné

OU

Tarte au citron meringuée

OU

Tartelette aux framboises, crème diplomate à la vanille à  
la pistache