



Cocktail douceur

6 mises en bouche par personne
(2 verrines, 1 toast, 1 brochette, 1 cuillère, 1 blini)

OU

Salade gourmande

(1 verrine, saumon fumé, foie gras, crème ciboulette, chutney de figues et pains spéciaux)

OU

Valse des mers

(salade, tomates, crevettes, citron, julienne de saumon fumé, moules, asperges, sauce ciboulette)



Filet de merlu au beurre blanc

Et sa julienne de légumes

OU

Brochette de crevettes

au beurre blanc tomaté estragon

OU

Cassolette de la mer

(julienne de légumes, merlu, saumon, moules, crevettes, sauce safranée)



Suprême de pintade rôti sauce forestière

OU

Souris d'agneau et son jus au thym ou crème d'ail

OU

Filet mignon de porc sauce miel - moutarde ou poivre



Assiette des pâturages

(3 fromages au choix parmi : Camembert, Gruyère, St Nectaire, Brie, chèvre)

OU

Chèvre chaud rôti au miel



Macaron croquant à la framboise

OU

Tulipes aux amandes ses boules de glace et fruits de saison

OU

Profiteroles au chocolat et sa chantilly

OU

Pâtisserie extérieure (supp. 1,50€)



Café