

Menu Passion

Pour l'ensemble des convives de la table, le Chef vous propose pour votre plaisir:

52,00 €



Terrine de foie gras de canard et sa tranche de pain d'épices, accompagné d'un chutney aux fruits



Tarte fine à la Provençale, au rouget et au saumon fumé



Tournedos de queue de lotte, sauce au safran, et légumes du moment



Pavé de veau et jus à la vanille



Petit pot de Camembert rôti au miel et au cumin, toasts de pain aux céréales grillés, et sa salade à la crème balsamique de pomme



Moelleux au chocolat et coeur au caramel et sorbet à la mangue



Mignardises