



CARTE DU MOIS DE SEPTEMBRE

Entrées

- Noix de Saint Jacques snackées, crumble de fenouil confit au citron et sauce chimichuri.
- Conchiglionis farcies à la ricotta, artichaut et truffe, crème d'artichaut truffé.

Plats

- Cochon confit aux herbes, déclinaison de pomme de terre (fondante, écrasé à l'huile d'olive et croustillante).
- Kouloubiac de saumon (saumon cuit en croûte de pâte feuilleté avec condiments), sauce au beurre blanc aux herbes fraîches.

Planche de fromages du moment.

Desserts

- Nuage de fromage blanc à la verveine et menthe, déclinaison de fruits rouges
- Le chocolat sous toutes ses formes.

MENU COULEUR ROUGE : Prélude + Amuse bouche + Entrée/plat ou Plat/dessert 43 € TTC
Eau plate ou pétillante inclus
Service compris

MENU COULEUR NOIR : Prélude + Amuse bouche + Entrée + Plat + dessert 48 € TTC
Eau plate ou pétillante inclus
Service compris

MENU COULEUR DOREE : Prélude + Amuse bouche + Entrée + Plat + Fromage + dessert 53 € TTC
Eau plate ou pétillante inclus
Service compris