

DINER

Entrée

Assiette de dégustation:

Noix de Saint jacques juste poêlée, crème d'artichaut, crumble citron
Crevette papillon sel/poivre, petits légumes confits au cumin
Foie gras de canard, éclair aux pommes légèrement acidulées
Verrine de lentilles et légumes croquants, déclinaison de tomates
crues et cuites

Ou

Entrée Végétarienne*

Plats au choix

Suprême de volaille, rizotto crémeux aux asperges vertes, jus au thym
Parmentier de Colin à la crème citronnée, écrasé de pomme de terre
aux algues

Pièce de bœuf, galette de pomme de terre, pleurotes et carottes jaunes (+7€)

Ou

Plat végétarien*

Assiette de fromages (+6€)

Dessert

Assiette de dégustation:

Crème au chocolat, craquetant spéculos et banane fraîche

Macaron caramel au beurre salé et fruit de saison

Mini sablé, crème d'orange meringuée

Verrine crème de marron, mousse vanillée aux éclats de noisettes

Ou

Dessert végétarien*

*Menu végétarien

DINNER

Starter

Assortment of starters:

Fried scallops, artichoke cream, lemon crumble

Salt and pepper butterfly prawns, candied vegetables with cumin,

Duck foie gras, lightly tangy apple éclair

Verrine of lentils and crispy vegetables with raw and cooked tomatoes

Or

Vegetarian starter*

Main courses

Chicken supreme, creamy risotto with green asparagus, thyme sauce

Hake pie with lemon cream, crushed potatoes with seaweed

Slab of beef, potato patty, oyster mushrooms and yellow carrots (+7€)

Or

Vegetarian main dish*

Cheese platter (+6€)

Dessert

Assortment of desserts:

Chocolate cream, caramelised biscuit crunch and fresh banana

Salted butter caramel macaroon and seasonal fruit

Mini shortbread with orange meringue cream

Verrine of chestnut cream and vanilla mousse with hazelnut flakes

Or

Vegetarian dessert*

* Vegetarian menu