



Menu Printemps

Entrées

Duo de ravioles d'asperges vertes et mascarpone sur lit de velouté d'asperges blanches de Malines infusé à la marjolaine

ou

Pirogue de concombre garnie de Parmentier de crevettes nordiques au pourpier, écailles de radis rouge et sa crème aigrelette à la ciboulette et pamplemousse

ou

Feuilleté "niçois" aux légumes provençaux et canard confit sur lit de saladine aux olives, parmesan, et vinaigrette vierge à la lavande

Plats

Cordon bleu de poulet jaune en coeur de coppa et fondant au provola fumé, sauce aux champignons et saveur d'Italie, gaufrettes de pommes de terre aux légumes

ou

Pavé d'Ombre Chevalier cuit sur peau, flan de chou-fleur et cresson, coulis florentin, et sauté de germes de blé

ou

Gigotin d'agneau rôti, crème légère à l'ail, jardinière de légumes printaniers et son gratin de pommes de terre aux pleurotes

Desserts

Tarte sablée moelleuse aux pommes, spéculoos et brisures de pistaches

ou

Brochette d'ananas rôtie et caramélisée au sucre vanillé et fraîcheur de sorbet au fruit de la passion

ou

Verrine de compotée de rhubarbes en chapeau de crumble aux pépites de chocolat

Menu 3-services	34 €
Entrée + Plat	28 €
Plat + Dessert	24 €
Plat	18 €