



## Menu Printemps

### Entrées

Saladine de queue de crevettes sauvages et filet de lieu fumé aux asperges vertes, spaghetti de concombre, orange sanguine et fleur de sel à l'hibiscus

ou

Aumonière de pâte feuilletée au chorizo doux, provola fondant, roquette et tomates confites au romarin

ou

Filets de cailles rôties aux copeaux de foie gras, chutney d'oignons et mangue aux raisins secs et curry Masala

### Plats

Filet de truite arc en ciel, fèves de soja sautées à l'ail des ours, vinaigrette vierge au cerfeuil, pommes tournées infusée au jasmin

ou

Tournedos de filet de canard grillé et mariné au poivre Timiz, risotto aux champignons et parfum de truffe, mini laitue romaine braisée, sauce au miel et Jack Daniels

ou

Ris d'agneau doré au beurre et sarriette, déglacé au Marsala, compotée de tomates, basilic et rhubarbes du potager du chef, rosace d'émincé de pommes de terre

### Desserts

Gâteau chocolat au cœur perlé à la mandarine, velours de cacao, suprême d'agrumes et sa langue de chat aux fruits secs

ou

Paris Brest maison à la crème au beurre praliné dans son chou croustillant nappé de craquelin, crème anglaise au mokka

ou

Carotte cake à la cannelle et vanille, glacé au fromage blanc et ses écailles d'amandes grillées

Menu 3-services	40 €
Entrée + Plat	33 €
Plat + Dessert	27 €
Plat	20 €