

MENU Gala – Tradition**Une coupe de champagne****Entrée au Choix**

Tarte fine au crottin de Chavignol et pétales de tomates confites, salade de jeunes pousses

Saumon mariné à l'aneth par nos soins et son crémeux d'avocat au piment d'Espelette

Carpaccio de tomates anciennes à la fleur de sel, mozzarella di Buffala au pesto

Œuf mollet, dentelle de courgettes sur son tartare de tomates.

Salade asiatique aux légumes croquants et crevettes, vinaigrette à l'huile et graines de sésames et soja

Plat au Choix

Mitonné d'agneau à la provençale, gnocchis au jus et carottes fondantes à l'orange

Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes, tombée de légumes de saison

Pavé de Saumon cuit à l'unilatéral, polenta crémeuse aux légumes, sauce Satay

Suprême de volaille mariné au curry doux, riz à l'indienne et beignets d'oignons frits

Pièce du boucher grillée au thym, pommes de terre écrasées aux herbes, sauce au poivre

Dessert au Choix

Tarte aux abricots et pistaches

Crème brûlée à la vanille

Tiramisu aux fraises et framboises

Profiteroles aux noix de pécan, sauce chocolat

Opéra au café et chocolat

TARIF TTC à partir de 50 € par personne, 3 plats boissons incluses

(1/2 bouteille de vin, eaux minérales, café)