

Menu L'Essentiel 56 €

Les Entrées

Les palourdes façon marinière liées à la crème végétale,
condiments citronnelle - gingembre

(Sulfite)

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,
chutney de rhubarbe - framboise, brioche à la châtaigne

(Gluten)

Les Plats

Pavé de saumon rôti, tombée de pousse de soja et sa sauce vierge Thaï

(Poisson - soja - sésame - fruits à coque)

La ballotine de volaille fermière farcie au beurre persillé et son jus corsé

(Sulfite - ail)

Accompagnement au choix :

Riz Thaï au lait de coco, Purée crémeuse, Pomme de terre Grenaille, Légumes verts

Les Desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel,
crème anglaise intensément vanillée

(Œuf - lactose - gluten - fruits à coque)

La Pavlova fruits exotiques

Meringue française, crème montée sans lactose, compotée de fruits exotiques frais

(Œuf)