



Menu ÉTÉ

Entrées

Carpaccio de veau à l'huile d'olive infusée à la lavande,
brunoise froide de pêche sautée au miel d'Acacia

ou

Croquette de poissons des roches « façon bouillabaisse », coulis bisqué au Pastis
et tombée de fenouil au thym frais

ou

Saladine de billes de mozzarella aux légumes grillés, son ail et tomates confites maison au
parfum méditerranéen

Plats

Brochette de suprême de volaille à l'ananas mariné au curry et lait de coco,
sauce exotique et son riz aux petits légumes

ou

Dos de cabillaud rôti sauce verdurière, galette de Polenta tout en couleurs de poivrons
et sa fricassée de fèves de soja

ou

Médailon d'autruche grillé sauce Barbecue au rhum vanillé
et ses chips de pommes de terre revisités en « potatoes »

Desserts

Mousse de fruits rouges et éclats de meringue croustillante sur son coulis de fraises
du potager du chef

ou

Biscuit roulé à la génoise de chocolat, cœur tendre de noisettes et sa tuile au spéculoos

ou

Gâteau moelleux à l'ananas caramélisé et sa fraîcheur de sorbet au litchee

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