

ENTRÉE AU CHOIX

Foie gras retour de vendanges, chutney de pommes aux épices
ou

Mi-cuit de saumon gravelax, crémeux de topinambour, châtaignes
au blé noir

ou

Maki de St Jacques, vinaigrette passion, pickles de Chiogga

ou

Tarte fine de légumes confits, coulis de coriandre Raifort 

PLAT AU CHOIX

Filet de boeuf, pomme darphin, sauce marchand de vin

ou

Dos de daurade royal bio, polenta crémeuse, méli-mélo de carottes

ou

Grenadin de veau aux morilles, mousseline de patate douce

ou

Petite cassolette de légumes du moment, polenta aux saveurs d'Italie 

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (Brie de Meaux, Comté)

En option (+8€)

DESSERT AU CHOIX

Montblanc, crème à la vanille Bourbon

ou

Stone 3 chocolats, crème praline

ou

Pavlova de nos îles 