

MENU

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques françaises

Taboulé végétal de trois choux fleur, crème montée acidulée, câpres frites, vinaigrette passion – noisette

ou

Velouté de butternut

Potimarron rôti au cumin, mélange de champignons et châtaignes

Plats

Epaule d'agneau confite

Mousseline de patate douce, chou-fleur rôti, jus d'agneau aux épices douces, condiments amandes et pruneaux

ou

Dos de cabillaud snacké sauce homardine

Mousseline de pomme de terre, petit pois en jardinière, salade de fenouil croquant

Dessert

Carrément Poire Chocolat

Trio de ganache au chocolat (ganaches montées chocolat blanc et lait, ganache au chocolat noir infusée au thé noir aux fruits rouge), poire pochée à l'hibiscus, pépite de crumble

MENU

Starters

Carpaccio of French scallops

Vegetable tabbouleh with three cauliflowers, passion fruit vinaigrette, hazelnut oil

or

Butternut cream soup

Roasted pumpkin with cumin, mixed mushrooms and chestnuts

Main courses

Lamb shoulder confit

Sweet potato mousseline, roasted cauliflower, sweet-spiced lamb jus sweet spices, almond and prune condiments

or

Snacked cod fillet with lobster sauce

Potato mousseline, garden peas, crunchy fennel salad

Dessert

Carrément Poire Chocolat

Trio of chocolate ganaches (white and milk chocolate ganaches, dark chocolate ganache infused with red fruit tea), poached pear with hibiscus, crumble