



Menu Printanier à 70 euros par convive

Entrées

Asperges mayo mousseuse et pâte comme un millefeuille à l'huile d'olive

Duo de saumon en rillettes et mariné

Carpaccio de Saint Jacques au fruit de la passion

Fricassée d'escargots aux aromates

Plats

Lieu jaune, navets à la menthe et sauce au rhum

Risotto au fenouil et au bar

Aiguillette de canard aux pommes et au citron vert

Volaille sautée au vinaigre

Desserts

Pavlova au crémeux à la myrtille et fruits frais

Millefeuille vanille chocolat caramel au beurre salé

Tiramisu aux fraises et à la fleur d'oranger

Crème brûlée à la lavande du jardin

Options :

3 verrines apéritives 9 euros par convive

Voyage fromager et sorbet au thym 8 euros par convive

Petits pains 0,40 euros pièce par convive