



MENU GOURMET

(selon disponibilité et saisonnalité des produits)

ENTREES

- Œuf façon meurette
ou
Saumon gravlax au curry noir, condimangue, coulis de mangue
ou
Okonomiyaki (crêpe salée japonaise)
ou
Crème de cresson, légumes anciens glacés, crème fraîche épaisse
ou
Rillettes de maquereau, voile de daïkon en marinade pickles, coulis d'herbes potagères
ou
Persillé de basse côte Angus façon rôti froid, céleri rave mariné, sauce chimichurri

PLATS

- Pavé de maigre, gnocchis de riz, sauce coréenne épicée
ou
Kefta de bœuf aux épices orientales, croustillant de semoule, sauce tajine
ou
Steak de thon, pomme de terre en churros, sauce au yaourt acidulée
ou
Maquereau grillé, riz croustillant, siphon de riz, sauce sweet chili thai
ou
Gratin de macaronis façon "Mac and cheese", siphon cheddar, salade d'herbes
ou
Cuisse de volaille, dauphinois de panais, émulsion de laurier

DESSERTS

- Dans l'esprit d'une tarte au citron
ou
Sablé au chocolat, chantilly & ganache au chocolat
ou
Tiramisu traditionnel
ou
Pana cotta pâte de noisettes et confit de poires
ou
Savarin au fruit de la passion
ou
Entremet aux fruits exotiques