

ESCABÈCHE DE ROUGETS, SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS LÉGUMES CROQUANTS

RISOTTO CARNAROLI À L'AIL DES OURS FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS BRUNS AU JUS CORSÉ



PAVÉ D'ESPADON SNACKÉ, ASPERGES VERTES ET TOMATE CONFITE JUS RÉDUIT AU BALSAMIQUE

LONGE DE VEAU RÔTI ARTICHAUT VIOLET FARCIS ET PATATE DOUCE



POMME AU FOUR, MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT ET CRUMBLE D'AMANDE GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

MILLE-FEUILLE, FRAMBOISES FRAICHES ET CRÉMEUX PISTACHE SORBET FRAMBOISE

45 Euros par personne Tarif TTC – Service compris