

Menu table d'hôte du 21 juillet au 1 août

Mise en bouche

Choix d'entrée

Salade d'avocat, suprêmes de pamplemousse et crumble au gingembre

Saumon de l'Atlantique laqué au soya, balsamique et crème sure à la lavande

Parmigiana di melanzane

Tartinade de champignons et fromage de chèvre

Choix de plat principal

Lotte en croûte de cèpes, bette à carde, raviolo et sauce porto

Poulet de Cornouaille, quinoa, légumes du marché et sauce au tamarin

*Poitrine de porc laquée, purée de Yams, Cipollini,
sauce miel et poivre de Séchuan*

Onglet de bœuf mariné, terrine de carotte au cumin et sauce à la Murphy's

Choix de dessert

Sabayon glacé au café et caramel au curry

Lolly pop

Tartelette au mascarpone et petits fruits rouges

Café, thé ou infusion

29.95\$

(Taxes et service en sus)

Notre Chef Denis Delarosbil vous souhaite bon appétit!