



TABLE D'HÔTE 25 DÉCEMBRE 2018



ENTREES

Salade de fenouil, oranges & crevettes,
vinaigrette mandarine et ciboulette

ou

Koftas d'agneau grillés, sauce au yogourt, lime et menthe

ou

Tataki de thon en croûte de sésame et algues,
sauce au yuzu et basilic thaï

ENTRE-DEUX

Velouté inspiré de saison

PLATS PRINCIPAUX

Aiguillettes de canard, sauce aux griottes, porto et poivre

ou

Charlotte de truite arc-en-ciel et pétoncle, tombé d'épinards, beurre blanc au fruit de la passion

ou

Jarret d'agneau braisé aux herbes du jardin,
jus de cuisson réduit et sauté d'oignons perles

ou

Fusillis géants au pancetta, champignons forestiers, asperges, tomates et crème

DESSERT

Inspiration de notre chef pâtissier

Café, thé, infusion

