

MENUS

Coupe de crément accompagnée de ses toasts.

Saint Marcellin pané, lardé sur sa salade de noix.

Ou

Millefeuille de courgettes et aioli de crabe et crevettes.

Ou

Tartare de tomates et fêta sur blinis tièdes maison.

Ou

Pain perdu salé à la moutarde à l'ancienne, jambon de pays et mesclun.

Sauté de volaille façon carbonade (pain d'épices, moutarde à l'ancienne, vergeoise).

Ou

Cassolette saumon saint Jacques, épinards branche parfumée à l'estragon.

Ou

Brochette de mignon de porc et ananas jus au miel léger.

Ou

Filet de cabillaud coulis de courgette au cumin.

Crumble aux pommes et aux fruits rouges, glace vanille.

Ou

Tiramisù kiwi-ananas.

Ou

Duo framboises et mousse au chocolat blanc, écrasé de biscuit.

Ou

Trio gourmand : mini crème brûlée lavande, macaron, verrine aux deux chocolats.