

MENU SALON A

36€ / PERSONNE, HORS BOISSONS

Entrée

Gravlax de saumon et son gel de yuzu

Option végétarienne : Quinoa et légumes de saison

Plat

Dorade poêlée, panais et potimarron

ou

Demi-coquelet fermier, pomme de terre paille, jus à l'estragon

Option végétarienne : Risotto d'épeautre

Dessert

Sélection du moment par le Chef

MENU SALON B

46€ / PERSONNE, HORS BOISSONS

Entrée

Oeuf parfait, fricassée de champignons, émulsion de volaille

Option végétarienne : Quinoa et légumes de saison

Plat

Merlan, pousse d'épinard, girolle et abricot sec

ou

Filet de canette, patate douce et avocat, épices Tandoori

Option végétarienne : Risotto d'épeautre

Dessert

Sélection du moment par le Chef

MENU SALON C

56€ / PERSONNE, HORS BOISSONS

Entrée

Terrine de foie gras et son chutney de saison

Option végétarienne : Quinoa et légumes de saison

Plat

Paleron de bœuf Angus grillé,
condiment de champignons de saison

ou

Cabillaud et déclinaison de butternut
Option végétarienne : Risotto d'épeautre

Dessert

Sélection du moment par le Chef