

Les entrées Froides

Cannelloni de Homard Sauce Crustacés – Oeuf Volants

Gâteau de Langoustines & sa Mousseline de Légumes

Les entrées chaudes

Lingot de Risotto aux Asperges Vertes

Brochette de Langoustine – Pousse de Poireaux

Plats chauds

Caille Farcie Façon Mille et une Nuits (*entièrement désossée*)

(Veau haché, figues, citron confit, miel, quatre épices)

Risotto au Pistaches, Mirepoix de Légumes & Trompettes de la Mort

Ballottine de Volaille au Foie Gras

Carottes & Fenouils Fanes sur un lit de Pois Gourmands

Chapon Landais Entier Rôti au Jus

Lingot de Polenta & Petits Légumes Croquants

Desserts

Omelette Norvégienne Glace au Cointreau, Ecorces d'Oranges, Biscuit, Meringue

Bûche Trianon Meringue, Crème Glacée Pistache, Sorbet Framboise, Sorbet Passion

Bûche Planifolia Glace Vanille Planifolia (Vanille origine Inde, certifiée biologique)

Glace Chocolat, Biscuit Chocolat, Riz Soufflé Caramélisé

Tradition Café Ganache, Crème Pâtissière Café, Biscuit

Mamounia Mousse Chocolat Noir, Feuilletine, Crème Brûlée Orange, Biscuit Chocolat