

Menu

Signature

Servi pour l'ensemble des convives

Août et Septembre pour le déjeuner et le dîner

Entrée et plat chaud au choix 68.00€
Le menu complet 79.00€

Servi pour l'ensemble des convives

ENTRÉES

Amuse bouche du moment

Tartare de thon rouge
Pastèque marinée
Concassé de tomates aux aromates
Tuile aux algues et pousses de saison
Graines de sésame noires

Ou

Terrine de canard aux olives Taggiasches
Pain aux raisins et noix
Oeuf de caille poché
Lamelles de truffes d'été

Ou

Le duo de fleur de courgette
En beignet et farcie
Ricotta d'amande aux aromates
Parfum de marjolaine



PLATS PRINCIPAUX

Dos de turbot
Panaché de courgettes couleur
Pomme de terre écrasée au corail d'oursin
Sauce aux vongole veraci

Ou

Mignon de veau
Variation de carottes couleurs
Pomme de terre écrasée aux truffes
Sauce aux graines de moutarde

Ou

Taboulé de quinoa aux petits légumes de saison
Tofu mariné croustillant
Germes de saison
Coulis végétal



La pause rafraîchissante

Sorbet et salpicon d'abricot de saison, le Prosecco Gold Bottega

GOURMANDISES PERMISES

Notre planche de fromages affinés de chez Formaticus Dudelage
Ses condiments de saison

Ou

L'entremet à la vanille et son financier aux noix de pécan
Figues poêlées et son coulis