

♥ Le Menu ♥

Amuse-Bouche Pour Accompagner L'Apéritif...



Pour Commencer, En Entrée...

**CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES
AUX FRUITS DE LA PASSION ET COCO**

Ou

**TATAKI DE BŒUF AU SÉSAME
ET GINGEMBRE**



Ensuite, En Plat...

**BALLOTINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS POÊLÉ
POMMES ANNA ET PURÉE DE LÉGUMES**

Ou

**FONDANT DE SAUMON D'ÉCOSSE AUX MORILLES
RISOTTO AUX NOIX DU BRÉSIL**



Pour Terminer, Le Dessert...

**FINANCIER ROCHER AU CHOCOLAT,
CRÈME PARIS- BREST ET SA GLACE NOISETTE**

Ou

**MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISES
CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE DE MADAGASCAR**



*Menu unique : 65,00 euros par personne
Hors boissons & sur réservation*