

Composez votre menu « *Mélanger les Couleurs* »...

Les Entrées

Printemps 2018

<i>Terrine d'Artichaut et Ricotta</i>	5,00 €
<i>Gaspacho d'Avocat et Pamplemousse Rose</i>	5,00 €
<i>Hareng Pomme à l'huile</i>	7,00 €
<i>Pâté Berrichon aux Morilles</i>	7,00 €
<i>Duo d'Asperges au Chèvre Frais et Mortadelle de Bologne</i>	9,00 €
<i>Foie Gras de Canard aux Cerises Séchées</i>	9,00 €

Les Plats

<i>Paëlla Végétarienne au Safran de Bessenay</i>	13,00 €
<i>Tournedos de Dinde Pancetta, Gratin de Pommes de Terre au Comté</i>	13,00 €
<i>Roulé de Saumon à l'Oseille, Lentilles Noires Beluga</i>	15,00 €
<i>Poire de Boeuf aux Epices, Emulsion Parmentier et Macarons Forestiers</i>	15,00 €
<i>Faux Filet d'Agneau aux Fruits Secs, Houmous aux Patates Douces</i>	17,00 €
<i>Ravioli Chinois aux Crevettes, Wok de Légumes</i>	17,00 €

Les Desserts

<i>Cupcake Irish Coffee</i>	4,00 €
<i>Verrine Exotique en Trois Textures</i>	4,00 €
<i>Macaron Citron et Basilic</i>	5,00 €
<i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i>	5,00 €
<i>Sushi aux Fraises, Glace Thé Vert Matcha</i>	6,00 €
<i>Moelleux au Chocolat, Coeur Coulant à la Framboise</i>	6,00 €
<i>Assiette Gourmande</i>	7,00 €