

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

Les Entrées

Hiver 2019

<i>Soupe Thaï au Poulet et Lait de Coco</i>	5,00 €
<i>Muffin à la Mâche, au Roquefort et à la Noix</i>	5,00 €
<i>Cocktail de Crevettes au Curry et à la Mangue</i>	7,00 €
<i>Mont d'Or au Four sur un Parmentier aux Poireaux et Coppa</i>	7,00 €
<i>Huîtres Gratinées au Chorizo</i>	9,00 €
<i>Foie Gras de Canard aux Coings du Verger</i>	9,00 €

Les Plats

<i>Samosas de Légumes, Houmous de Lentilles Corail</i>	13,00 €
<i>Blanquette de Lapin, Riz et Petits Légumes</i>	13,00 €
<i>Crumble de Saumon, Clafoutis aux Légumes d'Hiver</i>	15,00 €
<i>Echine de Porc Confite au Sirop d'ESrable, Poutine Revisitée</i>	15,00 €
<i>Médaille de Lotte, Pasta al Limone</i>	17,00 €
<i>Boeuf Braisé et Foie Gras Poêlé, Jus au Porto et Raisin de Corinthe</i>	17,00 €

Les Desserts

<i>Pomme au Four Farcie aux Marrons Confits</i>	4,00 €
<i>Crème Renversée Caramel et Fruit de la Passion</i>	4,00 €
<i>Clémentine de Corse Givrée, Chantilly Pralinée</i>	5,00 €
<i>Dégustation de Sorbets et Glaces Artisanales (3 boules au choix)</i>	5,00 €
<i>Brookie, Glace Vanille Macadamia</i>	6,00 €
<i>Voyage Autour de la Noix de Coco</i>	6,00 €