


TABLE D'HÔTE D'HIVERS

VELOUTÉ
ENTRÉE

*Tempura de boursins et gruyère au vin blanc, confitures de poires et tomates séchées
macérées*

OU

Crevettes à la noix de coco rôties, asperges grillées, melon orange, liqueur de Malibu.

PLAT PRINCIPAL

PAPARDELLE D'AGNEAU

54

à l'origan frais et parmesan Asiago, aubergines grillées, pelure de tomates.

POITRINE DE VOLLAILLE

55

*farcie aux champignons sauvages moutarde et thym, fèves vertes au beurre, purée
d'épinards et paprika fumé.*

TARTARE DE BOEUF

56

aux saucissons à l'italienne, pétoncles frits, fromage camembert.

PAVÉ DE THON ROUGE DOM RESERVE

57

en croute de pistaches et acajous, sauce au sésames, couscous croquant, fèves germés.

BRAISER DE BOEUF

58

au bois de pommier fumé à l'oignons grillés, petits légumes aux thym.

BAVETTE DE BOEUF GRILLÉ

60

sauté de courge Butternut aux bacons, risotto au jus de viande.

DESSERT