

**MM**  
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

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

POITRINE DE VOLLAILE

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

TARTARE DE BOEUF

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

PAVÉ DE THON ROUGE DOM RESERVE

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

BRAISER DE BOEUF

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

BAVETTE DE BOEUF GRILLÉ

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

DESSERT

54

55

56

57

58

60