



TABLE D'HÔTE PRINTANIER

VELOUTÉ

ENTRÉE

Gravlax de saumon mi-cuit à l'érable, melons rouges et maïs au thym
OU

Rouleaux impériaux à la coréenne, sauce oriental aigre-douce

PLAT PRINCIPAL

GNOCCHIS FRITS

aux champignons à l'ail rôtis, amaretto et fromage Gouda.

53

POITRINE DE POULET ITALIA

tomates séchées soleil à l'huile de romarin et parmigiano Reggiano, brocolis pomodoro, risotto vino.

55

TARTARE DE BOEUF

à la pancetta au Bourbon mielleux, échalotes grises tempura, fromage feta et pita.

55

TARTARE DE THON DOM RESERVE

aux framboises et saumons fumé Oriental.

56

PAELLA DE MORUE

et crustacés aux chorizos espagnols.

59

BAVETTE DE BOEUF ANGUS

mariné sauce poivrade de beurre, écrasé de rutabaga et pommes de terre sucrée.

60

FILET MIGNON GRILLÉ 6OZ

sauté de bok-choy, macédoine de pomme de terre au gras de canard.

62

DESSERT