



Repas Découverte

28€ HT

Entrées Froides (1 au choix)

Aspic de Maquereau aux Agrumes et Légumes de Printemps.

1000 feuilles de Légumes, croquant de Concombre et Féta aux herbes fraîches.

Magret de canard fumé, Jeunes pousses de Mesclun et Pignons de Pin,

Réduction de Vinaigre Balsamique.

Entrée Chaude

Brick de Mr Seguin au Miel et Fruits Confits, Salade Mesclun et Herbes fraîches.

Plats chauds (1 au choix)

Effiloché de Veau, Pommes Grenaille rôties au Thym, Carottes fondantes et Echalotes confites.

Pressé de Mijotée de bœuf, Printanière de Légumes, Sauce Bordelaise.

Dos de Cabillaud au Curry, Gingembre et Lait de Coco, Riz sauté aux petits Légumes.

Filet de Saumon aux Sésames, Wok de Légumes à la Citronnelle.

Ballotine de Volaille farcie aux Champignons Sauvages, Poêlée de Légumes de Saison, Jus Corsé

Dessert

Entremet Chocolat Noisette Crème Anglaise Vanille de Madagascar

Tartelette aux Fruits de Saison, Coulis de Fruits Rouges