

**Menu Découverte : 65,00 €**

Carpaccio de saumon frais coupé main aux herbes fraîches du jardin, piment doux, pickles et menthe

OU

Cœur d'artichaut gratiné aux crevettes grises, sauce homardine

OU

Tartare de veau, caviar d'aubergines, crème de parmesan à la tartufata blanche

\*\*\*\*\*

Filet de sandre, crème d'haricots blancs parfumée au curcuma, palourdes et coriandre

OU

Magret de canard sauce tartufata, pommes amandine, poêlée de légumes estivaux

OU

Pluma ibérique cuit à basse température, crème de cognac et poivre gris, tombée de pleurotes

\*\*\*\*\*

Pavlova aux fruits des bois, sorbet citron et son gel

OU

Fraise Romanoff

OU

100% chocolat

(mousse chocolat, crémé brulée chocolat,...)

\*\*\*\*\*

Moka

Ce prix comprend 1 apéritif et 2 zakouski, ½ bouteille de vin & les eaux

**Si vous souhaitez un apéritif & zakouski (et repasse) durant 1 heure, le prix du menu est de 75 €.**

Prix pour un choix unique pour tous les convives, supplément de 5 € pour un double choix.

**Ce menu vous est proposé à partir de 15 couverts.**