

Cocktail de fraise fraîche au champagne

Grande assiette gourmande

Noix de Saint-Jacques rôties sur son lit de piperade

**Nem de brousse à la menthe fraîche,
mesclun à la vinaigrette noisette**

Mousse d'asperge et son coulis de tomate

**Saumon cru mariné à l'aneth,
crème légère au Raifort**

plat au choix

Magret de canard au Thym, polenta de tomate confite

Ragoût d'épaule d'agneau aux coeurs d'artichauts

Joue de boeuf aux carottes caramélisées

Dorade à la plancha, sauce vierge et tagliatelle de légume

menu : 55 euros

Fromages

Dessert

Menu enfant

Entrée au choix

Ravioles de romans

Salade tomates, mozzarella di buffala

Noisettes de melon, jambon de Parme

Plat au choix

Saumon à la plancha, citron, huile d'olive

Entrecôte grillée, pommes rissolées

Poulet rôti, pommes rissolées

Dessert

menu : 25 euros