



# Au Menu

## • ENTRÉES •

Cœur de saumon mariné gravlax à la betterave, tartare à la mangue et oignons rouges  
Purée de betterave au cumin, œuf de saumon et fine roquette

Duo de boulgour et Quinoa, brunoise de légumes croquants et feta  
Vinaigrette au fruit de la passion et guacamole d'avocat

Magret de canard fumé au baies roses, salade de jeunes pousses  
Salade de lentilles vertes du Puy aux herbes fraîches

## • PLATS •

Dos de cabillaud rôti au beurre jus de coque crémé au citron vert  
Poêlée de légumes de saison aux herbes fraîches

Sauté de veau d'Aveyron aux champignons des bois et au thym frais  
Véritable purée de pomme de terre façon grand-mère aux morilles

Pomme de terre rate du Touquet rôtie au beurre d'ail fumé  
Légumes de saison

## • FROMAGES •

Cervelle de canut  
(faisselle aux herbes fraîches, ail, échalotes confites au vin blanc)

Faisselle  
(Miel ou crème)

Fromage du moment

## • DESSERTS •

Poire pochée aux douces épices  
Carpaccio d'ananas victoria et fruit de saison

Compotée de pomme et coing à la vanille  
Crèmeux mascarpone au chocolat noir

Salade de fruits de saison et son sirop à la verveine  
Mini madeleine à la fleur d'oranger