



NOTRE MENU CICÉ de Août à Septembre 2019

Tous les mets proposés sont élaborés par nos soins et faits maison. Les garnitures peuvent évoluer au gré des saisons.

Les Entrées

Maki de thon aux légumes marinés, tartare de fenouil aux algues.

ou

Carpaccio de tomates au cassis, mozzarella panée, bruschetta d'ail noir, jambon cru.

ou

Choix chef

Les Plats

Dorade sébaste, émulsion gingembre-citron vert, galette de quinoa au curry, légumes marinés à l'huile de sésame.

ou

Araignée de porc marinée et grillée, pommes de terre nouvelles, légumes de saison.

ou

Choix chef

Les Desserts

Clafoutis rhubarbe, mousse caramel.

ou

Nougat glacé, coulis de fraises.

ou

Choix chef

Entrée unique, plat unique et dessert unique pour l'ensemble des convives.
Boissons comprises : eaux plates et gazeuses, 1/4 de vin et cafés.