

51,00 € par personne. Uniquement sur réservation jusqu'au Lundi 12 Février

On commence par un Kir royal et ses amuse-bouches



Ceviché de saumon, cabillaud, crevettes et saumon fumé, semoule à l'asiatique, julienne de légumes croquants.

Ou

L'œuf mollet croquant, magret de canard fumé <u>Maison</u> sur un croustillant de pomme de terre aux champignons.



Dos de cabillaud poché vapeur sur lit de nouilles chinoises gourmandes façon Chow Mein, crème de moule au safran Ou

Eventail de magret de canard, disposé sur un confit d'oignons rouges, poêlée de girolles et pleurotes, et un jus au poivre de Madagascar



Dessert glacé aux litchis, framboises et son coulis, dissumulé sous une coque en chocolat Blanc

Ou

Succès mousse au chocolat au lait, noix de pécan sur crème vanillée

