

MENU GASTRONOMIQUE

Amuse bouche selon l'inspiration du chef

Entrées (au choix)

Tarte de Fenouils caramélisés aux épices douces façon Tatin

ou

Fish cake de Merlu aux herbes fraîches au coulis de poivrons rouges

Plats (au choix)

Dos de cabillaud rôti, écrasée de pomme de terre à la crème d'estragon

ou

Parmentier de canard confit, fondue d'oignons rouge au porto, mesclun de salade

Desserts (au choix)

Clafoutis aux abricots et aux éclats de pistaches d'Alep

ou

Cheesecake aux zestes de citron vert, ananas rôti au rhum ambré des Iles