



Menu Passionné

Amuse Bouche

Tartare d'avocat et cocktail de crevettes roses

Entrées

Cannelloni de courgette farcie à la chaire de crabe béarnaise

OU

Mi-cuit de foie gras figues rôties et sa brioche

Plats

Lotte en barde, polenta truffe asperge snackée

OU

Filet mignon de veau basse température, poêlée de champignons, bisque de langoustine

Fromage

Brie de Melun farci à la brisure de truffe

Dessert

Coeur en chocolat à partager

Vin, eau & Café

