

## MENU DECOUVERTE

### *Cocktail Aperitif*

Panacotta de chou-fleur et crumble de légumes au piment d'Espelette et huile d'olive

Tarte aux olives

Barbajuan

Dôme de foie gras au cassis

### *Entree*

Salade d'asperges vertes et blanches, oeuf mollet mariné au soja, graines de courge

ou

1/2 avocat au crabe tourteau, fine macédoine à l'estragon

ou

Dodine de volaille, petites pommes de terre farcies aux champignons et ricotta aux herbes, fine gelée de jus de cuisson

### *Plat*

Carré de veau rôti au romarin, polenta caramélisée et légumes du moment glacés à brun

ou

Aiguillette de Saint-Pierre, compotée de fenouil et tomate verte basilic

ou

Selle d'agneau et sa côte en crépinette, Lantins de chêne et gratin de macaronis aux blettes

### *Fromage*

Assiette de fromage de notre sélection

Salade mesclun

### *Dessert*

Framboises et figues dans un crémeux mascarpone au confit de violette

ou

Tarte au chocolat noir, compotée de fruits exotiques

ou

Pêche rôtie au miel, ganache pralinée et tuile à l'orange