

# Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 50.00€/p.p

## ENTRÉES

- Saint Jacques rôties, déclinaison de poireaux, crème de safran
- Terrine de pâté de campagne et pain d'Ardenne rôti, confit d'oignons
- ✓ • Salade végétarienne : taboulé à la menthe - houmous - falafels
- Marinière de saumon, wakamé et bonite séchée

## PLATS

- Filet de saumon rôti, fèves des marais, risotto, coulis de crustacés
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux tomates confites, olives, ricotta et pignons de pin
- Filet de canette à l'orange, carottes glacées, rösti de pommes de terre
- Contre-filet de veau, purée de patates douces , petits pois, chou farci, sauce au porto et gratin dauphinois

## DESSERTS

- ♥ • Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
  - \* À la place du dessert, +5€
  - \*\* En plus du dessert, +10€
- Assortiment de desserts du Pâtissier
- Macaron géant : crémeux à la framboise, mousse au yuzu
- Entremets à la mousse d'abricots et d'amandes, gelée d'abricots, biscuit aux noisettes enrobé de masepain