



Menu « Gourmand »

Tartare de saumon gravelax

caviar de hareng fumé, crème fouettée au citron, pomelos

Dos de maigre - croûte de chorizo,

étuvée de haricot-coco, anguille fumée, pois gourmands

Cuisse de canard cuite en basse température

tout « Orange » : carotte navet-
quartiers d'orange au piment d'Espelette, carotte glacée

Croustillant au citron

glace au chocolat blanc

*Menus élaborés par **Fabien MENGUS**
en collaboration avec Jean-François ROYER*