



I WILL CUISINE
LE PRINTEMPS

LA CARTE
80 € / PERSONNE

LE MENU EST AJUSTABLE À VOS GOÛTS « SUR MESURE »

TARIF HORS PRESTATIONS DE SERVICE & MATÉRIEL

FROMAGES DE SAISON EN OPTION

CONSEILS EN ACCORDS METS & VINS

ENTRÉES

Dorade royale sauvage, filet mariné lime-grenade-basilic
Croustilland de bar de ligne aux carottes rouges & cajou
Croustilland de st jacques, corail-chorizo & mousse maïs
Haddock poché au lait, poire rôtie-noisettes-choux fleur
Grosses gambas caramélisées au bourbon & patates douces
Magret fumé Lafitte « Tartare-Rossini » fruits jaunes grillés
Mignon de veau rosé « Vitello tonnato » à la buffelone
Poulet de Luteau paprika, œuf confit-avocat-petits pois

PLATS

Dorade royale sauvage au four, courge de riz frais & pat choï
Dos de cabillaud rôti au safran d'Iran, purée au beurre de yuzu
Duo de gambas-st jacques flambées, pomme tatin-crème de champs
Dos de bar en bouillon thaï coco, courge-pomme-shitakés glacés
Tournedos de canard Lafitte à l'orange, betterave-céleri crémeux
Mignon de veau Marengo, beaux légumes fondants-tomates cerises
Joue de bœuf B.Angus croustillante au guanciaie, pomme des bois
Blanc de Luteau croustilland farçi aux escargots, purée de Roscoff
Carré Ibérique à la soubressade, ratatouille & pommes frites persil

DESSERT SUR MESURE
A VOS ENVIES

