

Pour commencer

- Cassolette de st Jacques et gambas , croute de feuilletage
 - Tartare de saumon , des d'avocats et mangues
 - Œuf Mollet, mousse de parmesan ,huile d'olive persil
 - Raviole de ricotta , sauce tomate et Espuma de basilic
 - Pressé de Tomate Aubergine et Fromage Frais aux Herbes
- déclinaison de Tomate et Mozzarella , sorbet Basilic et pignons de pins

Entre d'eux

- Suprême de Volaille sauce Chorizo, Arancini au sésame , Beignets d'Aubergines
- Magret de Canard roti , sauce fruits rouge ou Champignons, Ecrasé de pomme de Terre, petits légumes de saison
- Petits farcis provençaux ou Calamars farcis, sauce tomate poivrons, riz safrané
- Lotte Bardé au lard , sauce curry vert , petits légumes de saison et Arancini au sésame (+ 6 €)
- émincé de pressa ou pluma Ibérique sauce forestière ou chorizo, Arancini au sésame et légumes de saison
- Château briand ,sauce au choix , ecrasé de pomme de terre et légumes de saisons
- La Bourride de Seiches monté à l'Aïoli, Pomme de Terre confite à la soupe de poisson, crouton de rouille

possibilité de changer l'accompagnement et les sauces

Pour finir en douceur

- Tarte décomposée aux Framboises ou Fraises ,douceur Pistaches
 - Crumble cacao, mousse au chocolat déstructurée
 - La Tarte au citron Revisitée , gel d'orange
 - palette de sorbet artisanale , rose , violette et lavande
- profiteroles à la glace vanille , chocolat chaud valrhona 70 % de cacao

1 choix par entrée , plat principal et dessert pour toute la table

08 personnes minimum

plateau de mises en bouches variés : 12 € par personne