

Le menu gourmand

Les entrées

Les premières moules de Zélande de corde
Crème au Chorizo et fines herbes

Panna Cotta de chèvre et Jalapenos
Saumon fumé aux graines de pavot et quinoa

Le foie gras poêlé , pomme caramélisée
coulis de fruits de la passion

Panna Cotta de chèvre et Jalapenos
Petite salade vinaigrette gourmande



Le sorbet du moment

Les plats

Raviolis maison : poissons et fruits de mer
Petits légumes et bisques au Cognac

Ris de veau , volaille jaune dans l esprit d un vol au vent
Pommes de terre en éventail

La pièce de boeuf façon Rossini
Pommes de terre en éventail (+5 €)

Raviolis maison : aubergines , Parmigiana



Les desserts

Fraises , estragons et coulis de poivrons grillés

Tartelettes au chocolat glacé