

Nos entrées

Asperges rôties au saucisson marin, nuage crémeux au Boursin, tuile de pain croustillante.

Poêlée de blanc d'encornets et chorizo, piperade basquaise, crème d'étrilles à la cardamome.

Ravioles de chair de tourteau dans un bouillon aux saveurs Thaï, queues de crevettes et légumes.

Gravlax de saumon aux agrumes, salade de chou chinois et pickles de légumes.

Croustillant de canard confit aux fruits secs, escalope de foie gras au jus marocain.

Nos plats

Dos de cabillaud sur un crémeux de chou-fleur et cacahuètes, riz complet pilaf.

Gambas marinées au Pastis Havrais et Saté, nouilles chinoises sautées aux légumes croquants.

Joue de bœuf confite au Porto, pâtes fraîches de chez "Pasta Pazza" aux champignons et oignons persillés.

Ballotine de volaille jaune du Prieuré farcie aux langoustines, sauce crustacés et légumes glacés.

Pavé de cochon d'antan et boudin noir de chez "Christian Para" jus de cidre et frites allumettes

Nos fromages

Assortiments de fromages du moment, confiture de fruits et pousses de salade aux graines.

Nos desserts

Sabayon de fraises aux amandes effilées et Streusels de sésame noir.

Crème brûlée au café Colombien et rocher de Toblerone.

Tarte tatin d'ananas caramélisée et glace Rhum raisins.

Minestrone de fruits frais, sorbet et tuile croquante.

Brownie aux noisettes et chocolat Valrhona, crème glacée à la pistache.