



MENU DE PRINTEMPS

Houmous d'avocat au curry servi dans un verre à cocktail avec de l'huile de basilic, croustillant d'olives noires et pousses de saison.

Petits pois de saison avec palourdes, boudin noir, mousse de coco, œufs de truite, vinaigrette aux champignons de saison et pousses de pois.

Patate brava gratinée avec des points de mayonnaise d'allioli maison et sauce brava maison, et pousses de saison.

Noix de Saint-Jacques XL avec soupe de foie gras au PX, sauce de jus de rôti d'agneau et dés de pomme confite au vin doux.

Filet de bœuf rôti entier avec beurre, ail et romarin, terminé au four à point, avec sa sauce, garniture de légumes mini ébouillantés et sautés, et sauce hollandaise aux herbes fraîches et zeste de citron vert.

Citron

Moelleux, croustillant d'amande et d'agrumes, crème de citron et mousse de yaourt accompagnée de mangue fraîche, terre de chocolat blanc et coulis de fruits tropicaux.