

# Menu Gourmand

*Entrée Plat ou Plat Dessert* **33 €**

*Entrée Plat Dessert* **42 €**

## *Les Entrées*

Filets de Maquereau Marinés et Grillés, Pulpe Haricots Verts et Wasabi, Framboises et Sésames

Croustillant à la Féta, Betterave Fumée, Pesto de Roquette et Billes de Balsamique

Tataki de Canard du Sud-Ouest, Sauce Chimichurri et Radis Meat

## *Les Plats*

Mi-Cuit de Thon Rouge au Thé Matcha, Mousseline de Patate Douce au Curry et Sauce Vierge Exotique

Noix de Veau au Romarin et Mousseline de Carotte à l'Abriocot

Poulpe Frit, Caviar d'Aubergine, "Frites" de Polenta au Parmesan et Tapenade d'Olives Vertes

Linguines à la Crème d'Artichauts, Perles de Citron Yuzu, Tomates Cerises Confites et Basilic

# **Les Desserts**

## **Mojito Fraise**

*Marmelade de Fraises au Citron Vert, Espuma à la Menthe et Granité au Rhum Blanc*

## **Pavlova Déstructurée**

*Pêche pochée à la Fleur d'Oranger, Meringue Vanille, Mousse Melon et Billes de Melons*

## **Café ou Thé Gourmand**

## **Champagne Gourmand**

*(Supplément 6 €)*

## **Planche de Fromages**

*(Supplément 3 €)*

*Chabichou du Poitou , Comté 18 Mois et Taleggio*