









Plats

Plats

Feuilleté aux légumes de saison confits Servi avec des amandes, citron vert, gingembre, tamari																			
Filet de bar grillé et beurre blanc à l'estragon Riz sauvage et légumes de saison																			
Ravioli Géant au pesto Courgettes, aubergines et poivrons grillés, artichauts, sauce napolitaine et pesto																			
Sauté de légumes à la citronnelle et au lait de coco Légumes sautés à la citronnelle, champignons shiitake, tofu, lait de coco, quinoa à la coriandre																			
Turbot rôti au beurre d'orange Turbot, beurre d'orange, riz sauvage, ratatouille																			

Desserts

Fromages

Assiette de fromages affinés																			
-------------------------------------	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Instant Gourmand

Craquant de pomme Feuilleté de pommes, glace caramel au sel de Guérande																			
Crème brûlée À la vanille, cannelle et gingembre																			
Duo de glaces																			
Fondant au chocolat , Crème anglaise, glace au pain d'épices																			
Le fameux nougat glacé Nougatine, coulis de framboise, caramel au gingembre																			
Le Paris cheesecake au citron Biscuit spéculos, crème de citron, lampée de limoncello et sorbet au citron																			
Moelleux au chocolat , Crème anglaise, glace vanille de Madagascar																			
Tarte Tatin caramélisée et son verre de Calvados Pommes, glace caramel au sel de Guérande, caramel laitier																			
Tiramisu exotique au coulis de fruits rouges																			
Tiramisu traditionnel Biscuit cuillère mariné au café et à l'amaretto, crème onctueuse à la mascarpone et éclat de chocolat noir																			