



11 Octobre 2018

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires



### À Partager

Instant partage

<b>Cocotte de coquillettes</b> , jambon blanc au torchon & truffe								
<b>Jarret de veau braisé aux épices</b> , Semoule et condiments à la datte								
<b>Velouté de salsifis</b> , Œuf poché et jambon pata negra								

### Les Entrées

Les Entrées

<b>Fraîcheur de crabe</b> , Mousse d'avocat et gelée de mangue										
<b>Saumon « gravlax »</b> , Crème légère à la moutarde Savora et blinis										
<b>Taboulé de quinoa aux épices</b> , Déclinaison de carottes										
<b>Tartare de cabillaud à la poire</b> , Radis croquants et infusion citronnelle										

Entrée

<b>Velouté de Butternut à la noisette</b> Câpres, pain grillé et cerfeuil 100 Kcal-riche en eau et source de fibres										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Les Plats

Les Poissons

<b>Dos de lieu rôti</b> , Butternut, châtaignes et jus de viande										
<b>Filet de merlan au gingembre confit</b> , Salsifis glacés et jus de viande										
<b>Pavé de barbue moelleux</b> , Pommes de terre fondantes et sauce mandarine										

Les Viandes

<b>Entrecôte (300g) VBF</b> Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre										
<b>Jarret de veau braisé aux épices</b> , Semoule et condiments à la datte										
<b>Parmentier de joue de bœuf braisée</b> À la patate douce										
<b>Suprême de volaille au pain d'épices</b> Panais en texture et sauce poulette										

## Les Desserts

### Banoffee dulce de leche

Crumble chocolat, noix de pécan caramélisées, compote et sorbet banane



### Cheesecake pamplemousse



### Délice gourmand de la ruche

Crumble, miel glacé, orange et nid d'abeilles craquant



### Mont-Blanc au thé Matcha

Cœur gélifié de jus de clémentines



### Thé ou café gourmand



## Dessert

### Tarte aux figues

Sur un sablé allégé, compoté de figues, mousse de fromage blanc et figues rôties  
175 kcal, riche en protéine, fibres, vitamines et minéraux

