



Entrée Duo de St Jacques et Saumon frais marinés à l'aneth, framboises et citron vert, tuiles de parmesan

ou

Fagot de saumon fumé au chèvre frais sur lit de jeunes pousses aux noix, habillé de mangue et crabe

ou

Salade du sud-ouest, toast de foie gras, jambon serrano, magret de canard fumé, copeaux de cantal, farandole sucrée salée, verrine de melon à la crème au porto

Poisson Dos de cabillaud au beurre blanc sur son écrasé de carottes

- *Pause fraîcheur* -

Plat chaud Rôti de canard grand chef, compotée de pommes de terre et tomates confites à l'huile d'olive

ou

Tournedos Rossini, tian de légumes de saison

ou

Suprême de volaille rôti au chorizo et à la crème

Fromage Trilogie de fromages, salade

Dessert À définir avec notre pâtissier

Café & Chocolat

