

menu printemps

APÉRITIF (+12pp)

5 petites bouchées par personne

ENTREE

ceviche frais de saison, grenades et citron vert, huile de sésame et sésame noir

ou

oeuf mollet, crème de fêta et huile d'olive, zeste de citron, éclats de cacahuètes (v)

ou

velouté léger de petits pois, burrata, jambon cru et chips de bacon, oignons frits

PLAT

risotto crémeux aux asperges, saint jacques snackées, copeaux de parmesan

ou

bar grillé en croûte de noix et chapelure, carottes en deux façons, vinaigrette à l'orange

ou

suprême de volaille, purée d'asperges et asperges rôties, jus réduit au vin blanc, noisettes torréfiées

ou

filet de boeuf, sauce au vin rouge, purée de patates douces, crumble de cacao

FROMAGE (+14pp)

plateau de fromages à partager

DESSERT

fondant au chocolat, fleur de sel, éclats de cacahuètes

ou

tarte de saison aux fruits rôtis, crème mascarpone vanille, éclats de chocolat noir

or

crémeux au citron, crème fouettée, éclats de meringue, biscuit amandes

