

Janvier 2025

Entrée

Fregola sarda, creme de broccoli, navet et sardine grillée

Dos de cabillaud, aioli, carotte, pomme de terre, radis et citron

Tartelette fin au mélange trappeur, saumon, crème fraîche et ciboulette, agrumes et butternut au citron noir

Truite confit à l'huile d'olive ,galette de pois chiche, yaourt aux herbes, clémentine

Carpaccio de Saint Jacques, kiwi, panais rotie

Dos de cabillaud, creme citronnée, navet et celeri

Plats

Cuisse de canard confit, riz noir, crème de curry, fenouil et coriandre

Vitello tonnato , espuma de thon, capres, oeufs et polenta croustillant

Volaille, crème citronnée, betterave, riz camarguais, navet et courge

Paleron de boeuf simmental confit, millefeuille de pomme de terre, navet et courge

Caille rotie, pois chiche, clementine corse, bettrave et navet

Nems de canard confit, sauce yaourt aux herbes et fregola sarda aux capres

Dessert

Pannacotta au yaourt, kiwi et menthe

Galette de rois

Fondant chocolat, amande et agrumes

Tartelette de fruits et crémeux d'amande

Feuilleté en feuille de brick, mascarpone à la vanille et salade de fruits