

## Nos entrées

### La Gambas

Croustillant de gambas, tartare d'avocat au sésame, gelée de cèleri rave, vinaigrette aux agrumes.

*ou*

### Le saumon

Gravlax de saumon en trois saveurs (betterave, baie rose et aneth), segment de pamplemousse et condiment léger au wasabi

*ou*

### Le foie gras (origine France)

Raviole de foie gras, confit d'échalote au vin rouge, croûton de pain d'épices, crème de foie gras

## Nos plats

### Le duo de la mer

Ballotine de saumon et cabillaud au safran, julienne de légumes croquants fumet de poisson monté au beurre

*ou*

### Le canard "chevalier gastronomie"

Filet de canard mariné au miel et romarin, embeurré de pomme de terre au lard fumé jus de volaille au miel

*ou*

### Le veau

Quasi de veau basse température, farce de champignons ail et persil, duo de potimarron jus de veau réduit

## Nos desserts

### Le Fromage

Trois fromages sur un plateau de minimum 12 sélectionnés par "Fred, le Comptoir des Saveurs" et accompagné de confitures et fruits secs

*ou*

### La passion

Dôme passion vanille au cœur coulant, biscuit noix de pécan et crème glacée vanille

*ou*

### Le chocolat

Lingot chocolat / caramel beurre salé, biscuit cacao, enrobage craquant aux cacahuètes

*ou*

### Le citron

Pate sucrée, pâtissière légère aux citron jaune et vert, kumquat confit et meringue fondante