

## Nos entrées

### La Gambas

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

*ou*

### Le carpaccio

Carpaccio de betteraves en trois couleurs, pesto de roquette, mousse de chèvre aux graines de coriandre, gelée de citron

*ou*

### Le ris de veau (origine France)

Fricassée de ris de veau à l'ail, lait fumée en émulsion, fondue de poireaux et tuile au parmesan

## Nos plats

### La lotte

Tournedos de lotte au lard et farcie au haddock, risotto aux asperges vertes, fumet de poisson citronné

*ou*

### bœuf (vbf)

Pavé de filet de bœuf aux 5 baies, pomme Anna et jus de bœuf réduit

*ou*

### L'agneau

Epaule d'agneau confite de sept heures, croûte d'herbes, brunoise de carottes croquantes au sarrasin et jus d'agneau monté au beurre

## 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*

### Le soufflé

Soufflé exotique, confit de mangue au thym citron, sorbet coco/citron vert (15 min de cuisson)

*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