

MENU INSPIRATION

3 SERVICES

39\$

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

VERDURETTE DE SAISON

CROQUETTE TERRE & MER

Orge, huîtres, moules, chorizo, champignons, purée de pois chiches au vin blanc et crémeuse aux tomates épicées

SALADE WALDORF REVISITÉE

Fromage Blé des Sables, rémoulade de céleri rave aux zestes de pamplemousse, raisins au pineau des Charentes

PLATS PRINCIPAUX

CUISSE DE LAPIN CONFITE

Poêlée de maïs, céleri raves, patates douces et quinoa, tronçon de maïs grillé, jus court aux figues et amandes

BAVETTE CAB MARINÉE AU COGNAC 7OZ

Carottes braisées aux herbes, purée de panais au maïs grillé, beurre composé au café et chips de topinambours au sel de champignons

MORUE BLACKENED

Frites de polenta à l'ail noir, légumes du moment et sauce chaude aux tomates confites

DESSERTS

DESSERT DU PÂTISSIER

CROUSTADE

Aux pommes et argousier, cubes de pommes caramélisés à la cannelle, crème glacée à la vanille, sirop de pommes et noisettes sablées