

# MENU

notre chef Sébastien Cornélusse vous propose :

## Entrée

Raviole à la fourme d'ambert et poire

OU

Velouté d'asperge et pomme de terre

OU

Ceviche de saumon, citron vert et coriandre

OU

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan



## Plat

Filet d'agneau au miel, gratin dauphinois et légumes glacés

OU

Burger italien pomme de terre au four

OU

Cabillaud cuit basse température, sauce au vin blanc, julienne de légumes et tagliatelle

OU

Magret de canard au curry rouge thaï



## Dessert

Dessert exotique banane fruit de la passion

OU

Ananas, glace vanille et crème anglaise à la cardamome

OU

Panna cotta et son coulis de fruit rouge

OU

Fondant chocolat à l'orange

