

Menu vente à emporter 23.00 €

Mise en bouche, craquant de thon au sésame et sauce soja

Déclinaison de foie gras, mi- cuit et snacké, sablé aux 4 épices et réduction de coulis de mangue

Homard sauce corail, caviar d'haricots verts et tomates confites

Assiette de 9 huitres fine de claire n°3

Filet mignon de porc braisé et ananas laqués au miel, parfumés au poivre de Jamaïque

Filet de bar rôti, chips de lard, copeaux de parmesan et huile de basilic

Pétoncles au gingembre doux et citron vert

Ardoise de fromage de la région principalement de la ferme de colombos

Sablé crème caramel, pomme fondante et meringue à la cardamome

Douceur de fraise et légèreté pistache

Assortiment de mini dessert

Menu vente à emporter 33.00 €

Mise en bouche, craquant de thon au sésame et sauce soja

Déclinaison de foie gras, mi- cuit et snacké, sablé aux 4 épices et réduction de coulis de mangue

Homard sauce corail, caviar d'haricots verts et tomates confites

Assiette de 9 huitres fine de claire n°3

Filet mignon de porc braisé et ananas laqués au miel, parfumés au poivre de Jamaïque

Filet de bar rôti, chips de lard, copeaux de parmesan et huile de basilic

Pétoncles au gingembre doux et citron vert

Ardoise de fromage de la région principalement de la ferme de colombos

Sablé crème caramel, pomme fondante et meringue à la cardamome

Douceur de fraise et légèreté pistache

Assortiment de mini dessert