

TABLE D'HÔTE 2018



GALETTE DE CRABES DES NEIGES PANÉE AU PANKO

Mayonnaise au cari rouge - Salade de mini mesclun au citron - Oignons rouges marinés au vinaigre de riz

ou

SALADE D'ÉPINARDS AUX LÉGUMES RACINES RÔTIS AUX ÉPICES DOUCES

Fenouil et pommes à l'estragon - Vinaigrette à la moutarde et érable - Réduction de jus de betteraves au miel - Chips de prosciutto

ou

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À LA PANCETTA ÉPICÉE

Poivrons et oignons caramélisés - Gratin de fromage à la bière - Roquette au citron et poivre noir

-

CRÈME DE TOMATES AU FENOUIL ET BASILIC - Croûton de pain ciabatta grillé à l'ail rôti - Gratin au fromage gruyère **+3**

-

OSSO BUCO DE PORC À L'ITALIENNE

Risotto aux champignons et petits pois - Légumes de saison

ou

SAUMON RÔTI EN CROÛTE D'HERBES FINES - SAUCE BÉARNAISE

Couscous de courgette et poivron rouge parfumé au pesto du Jardin - Légumes de saison

ou

MÉDAILLON DE BOEUF POÊLÉ - SAUCE DIJONNAISE

Rondelles de pommes de terre au parmesan - Oignons frits - Roquette aigre-douce - Légumes de saison

-

MOUSSE À LA FRAMBOISE EN VERRINE - Génoise à la vanille - Chantilly au chocolat blanc

ou

BROWNIES AU CHOCOLAT NOIR - Crème glacée - Crumble d'amandes - Coulis de framboises et petits fruits

38/PERSONNE

TAXES ET POURBOIRE EN SUS
