



ENTREES

- veloute de dubarry (choux fleurs), rilette de saumons aux herbes fraiches huile de noisettes
- salade de Mini rillaud, confit d aubergine aux pignons de pin, vinaigrette sésame

PLATS

- parmentier de cabillaud parfumé a la vanille, mousse aillée
- Ballotine de veau confit 5heures au thym et epices douce, pommes grenailles, creme d Isigny

FROMAGES OU DESSERT

- Millefeuille de Chèvre de St Maure, Confiture D'Oranges Mendiant de Fruits Secs
- le choco/orange: ganache au chocolat noir, compote d orange, streusel chocolat/amande, sauce anglaise
- Crème onctueuse aux pommes caramélisée

Menu enfant : 1/2 portion (entrée, plat et dessert)