

MENU GASTRONOMIQUE

80 \$ sans vin et 120 \$ avec vin

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ
pleurotes, sauce porto, brioche

OU

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
brioche, argousier, mini pousse

&

GRAVLAX DE TRUITE AU THÉ FUMÉ
blinis, sauce aubergine fumé, pickle d'aubergine, mini pousse de coriandre

&

RAVIOLES DE CANARD CONFIT
bouillon de volaille, soya, petits légumes

&

TATAKI DE THON
soya, huile de sésame, gingembre, méli-mélo de légumes, épinards frits

DESSERT