



Menu eShVgd Vg bafSYVd printemps 2020

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › Velouté glacé de petits pois et crème de chèvre
- › Crémeux de betterave et rolls de navet aux petits légumes
- › Tartare concombre et radis et sa vinaigrette citronnée, aiguillettes de saumon mariné, jus d'herbes et bouquet de mâche
- › Pavé de saumon, fricassée d'artichaut et sa sauce vierge au sésame
- › Ballotine de poulet, mousseline de fèves et son jus à l'estragon
- › Pavé de rumsteack, risotto aux légumes de saison et salade de jeunes pousses
- › Mousse chocolat, tuile chocolat/caramel
- › Tiramisu aux fruits de la passion
- › Salade de fruits de saison

Vins : rouge et blanc 1 bouteille/3 personnes

Eaux de Royaumont

Café



photos Mélanie Romain, Yann Monel