



Menu Louis printemps 2021

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › Crémeux de chou-fleur et accras de morue au piment Espelette, shiso à l'huile de truffe
- › Mousse de céleri au curcuma et rillettes de colin aux câpres, jeunes pousses au balsamique
- › Magret de canard fumé, crémeux de carotte à la fève tonka et lait de coco, graines de courge torrifiées
- › Magret canard rôti, jus court au thym, pommes boulangères et petits pois à l'ail
- › Pavé de rumsteck, sauce au poivre vert, risotto d'épeautre, carottes et navets glacés
- › Dos de cabillaud et pesto d'épinards, étuvée de légumes verts et oignons rouges
- › Brie de Meaux, salade verte aux jeunes herbes du potager
- › Mousse au chocolat de l'abbaye et son mendiant caramel
- › Pomme rôtie au miel de Royaumont, chapelure au pain d'épices et coulis de Granny
- › Salade de fruits en gelée, Chantilly au citron

Vins : en fonction de votre menu (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

L'eau de Royaumont

Café

