# PRESTIGE

## AMUSES-BOUCHE ET APÉRITIF

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl)

## ENTRÉES

Bloc de foie gras de canard, baguettine toastée
Tartare de saumon, minestrone de légumes
Salade de bœuf fumé
Chair de tourteau et écrasée d'avocat
Velouté de petits pois à la menthe poivrée, chèvre frais

## PLATS

Quasi de veau, mousseline de pomme de terre persillée, jus de veau
Filet de dorade, duo de carottes au basilic, sauce à la cardamone
Mignon de porc, galette de betterave et pomme agria, crème de chorizo
Pavé de lieu jaune, wok de légumes, crème d'algues
Risotto de riz noir, coriandre et tomates confites

## DUO DE FROMAGES DE SAISON AOP

## DESSERTS

Entremet exotique
Verrine façon poire Bourdaloue
Saveur chocolat caramel aux agrumes
Tarte citron basilic
Chou profiterole

Café ou thé

## VINS AU CHOIX

Mouton Cadet
Bordeaux 'Agneau'
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 bouteille d'Evian (75 cl) pour 2 personnes
Ou 1 soft (33 cl) pour 1 personne

(Toute autre demande sera en supplément)

*Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures*

Végétarien