

MENU SAMEDI 9 JUILLET



55 €
(hors boissons)

Mise en bouche gourmande

Entrée au choix

Carpaccio de truite, vinaigrette agrume, sablé parmesan avocat et gambas poêlées

Pressé de Charolais aux foie gras, espouma de légumes colorés, chutney de cerises noires

Plat au choix et ses légumes

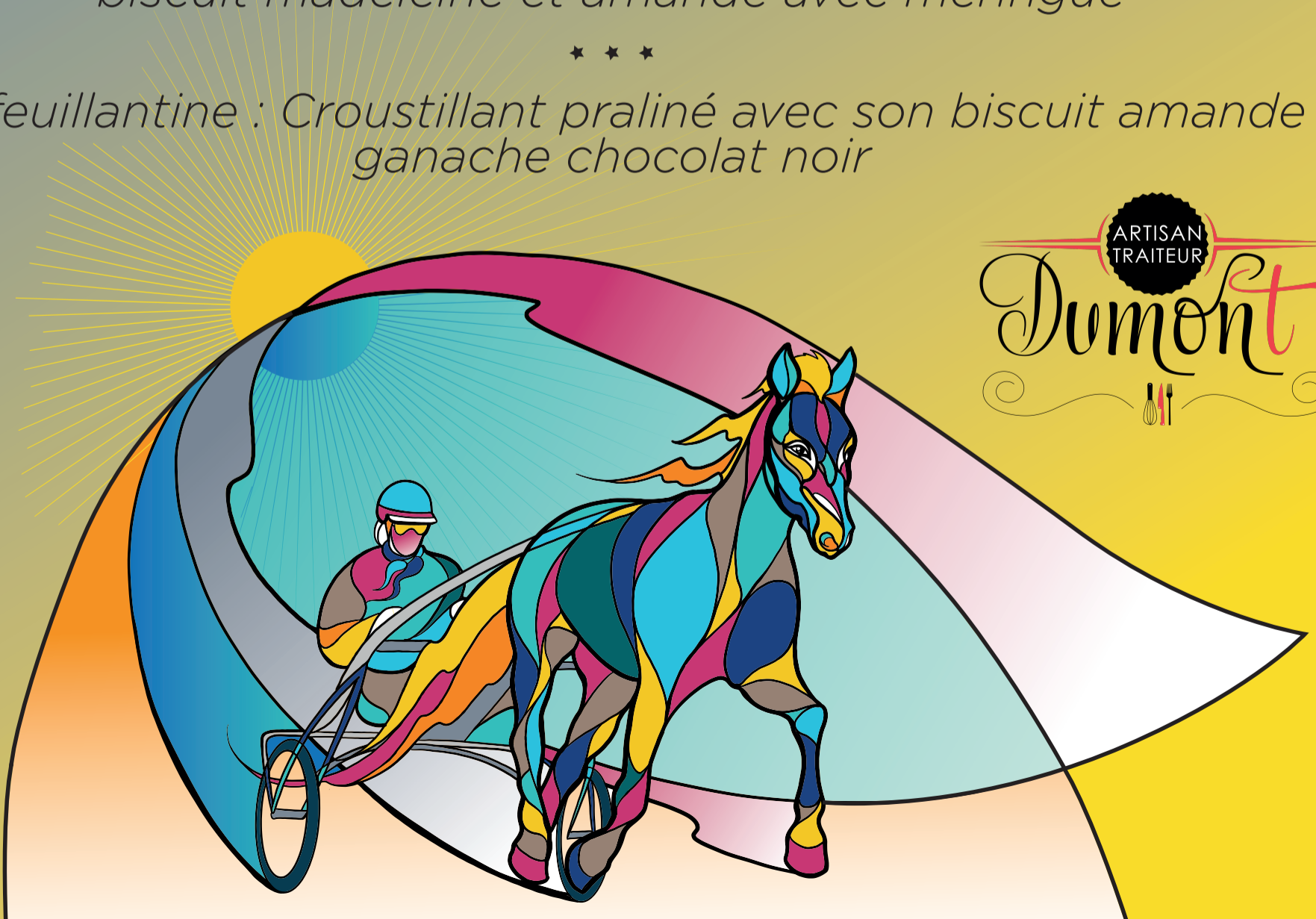
Pavé de cabillaud sur fondue d'agrumes sauce Hollandaise et couteaux persillés

Noix de veau fermier cuit à basse température, jus réduit au basilic, cresson

Dessert au choix

Lisio : Mousse mascarpone vanille, coeur fraises et framboises sur biscuit madeleine et amande avec meringue

Royal feuillantine : Croustillant praliné avec son biscuit amande et ganache chocolat noir



ARTISAN
TRAITEUR
Dumont
🍴🔪