



MENU TABLE D'HÔTE 2018

Entrée

Carpaccio de saumon, salade de radis, concombre et fenouil, sauce chimichurri

Plat principal

Suprême de volaille gratiné au fromage Oka, sauce crème, moutarde de Meaux et vin blanc

ou

Pavé de saumon à la betterave, beurre blanc parfumé au bouquet d'armoise et zeste d'orange

Accompagnement

Légumes du moment rôtis à l'érable et purée de courge musquée

Dessert

Sablé, chocolat noisette et caramel au beurre