

Menu groupe

47.

Salade de saison – +8

Soupe à l'oignon gratinée à la bière blonde et provolone – +8

•

Ravioles de shiitake parfumées à l'huile de truffe, copeaux de parmesan

Tartare aux deux saumons, crema au citron vert

Crème brûlée au foie gras

•

Pause rafraîchissante :
Sorbet citron et Smirnoff à la framboise
+ 7.

•

Pavé de saumon poêlé, tagliatelles au pesto basilic et légumes méditerranéens

Bavette marinée aux échalotes confites, frites ou salade

Jarret d'agneau braisé, purée de pomme de terre,
aux petits oignons grelots, pancetta et jus réduit au thym

•

Panna cotta au chocolat blanc et compotée de fruits rouges

Fondant au chocolat noir et caramel beurre salé, noisettes torréfiées et glace vanille

ou

Gâteau célébration
(Commande 72 heures à l'avance)

Group menu

47.

Green seasonal salad – +8

French onion soup with lager and Provolone cheese – +8

•

Ravioli of wild mushroom with black truffle oil and Parmigiano Reggiano shavings

Fresh and smoked salmon tartare, lime crema

Foie gras creme brulee

A cooling break ?

Lemon sorbet with raspberry Smirnoff vodka
+ 7.

Pan-fried salmon steak, basil pesto tagliatelle and sauteed Mediterranean vegetables

Marinated bavette steak with caramelized shallots, homemade French fries or salad

Braised lamb shank with a thyme reduction, mashed potatoes, silverskin onions and pancetta

•

Tahitian vanilla panna cotta, redberries compote

Black chocolate fondant with butterscotch caramel, roasted hazelnuts and vanilla ice cream

or

Celebration cake

(Order must be placed at least 72 heures in advance)