

## Saveurs



### L'entrée

**Tartare de saumon aux herbes,**  
croquant légumes d'automne,  
pickles d'oignons  
et mayonnaise fumée.

### Le plat

**Suprême de volaille,**  
Jus à l'ail noir, risotto crémeux et  
champignons

### Le dessert

**Entremet citron vert et coco,**  
Sablé short bread, ganache  
coco, gelée citron vert

## Saveurs - Végétarien



### L'entrée

**Déclinaison de carotte des  
Haut de France,**  
Mousse de carotte façon bavarois,  
gel moutarde à la carotte, pickles  
de carotte et graines de tournesol

### Le plat

**Risotto crémeux aux  
champignons,**  
Jus à l'ail noir

### Le dessert

**Entremet citron vert et coco,**  
Sablé short bread, ganache  
coco, gelée citron vert

## Saveurs - Tradition



### L'entrée

**Panacotta de poireaux,** brunoise  
de céleri et haddock, crumble  
salé et piment d'espellette

### Le plat

**Mijoté de veau,**  
Sauce moutarde à l'ancienne,  
orge perlé aux petits légumes

### Le dessert

**Baba rubis,**  
crème cheese mascarpone à  
l'amande, sirop hibiscus, fruits  
rouges, amandes grillées.

## Enfant (-10ans)\*\*



### Le plat

**Coquillettes,**  
Crème de comté et dinde

### Le dessert

**Sunday maison,**  
Coulis de caramel

Jus de pomme (bio)

### Sans alcool

Mocktail virgin Mojito  
Eau plate et gazeuse  
Jus de fruit de la région  
Café ou thé

### Avec alcool

\*Muscat Bulle - JB Adam  
\*L'étoile de Roche 2020 (Bio)  
\*Château Doyac - Bordeaux (Bio)  
Eau plate et gazeuse  
Café ou thé

### Avec Champagne

\*Champagne Demoiselle - Vranken  
*avec ses mignardises*  
Sablé chicoré, panacotta asperge, confit  
d'abricot à la fleur de sel; Gaufre mousse  
Gorgonzola, noix, gel poire vin rouge;  
Tartelette, petit pois parmesan; Chou  
Chantilly curry, poulet épicé, raisins secs.  
\*L'étoile de Roche 2020 (Bio)  
\*Château Doyac - Bordeaux (Bio)  
Eau plate et gazeuse  
Café ou thé

