



ENTRÉE

Velouté de courge butternut parfumé
au sirop d’érable, parsemé de graines
de citrouille torréfiées

ou

Duo de saumons en rillettes, crème
aigrelette et éclats de caviar de Mujol

ou

Carpaccio de bœuf maturé, voile de
tomates séchées, pétales de parmesan
et pickles croquants

* * *

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de canard confite à la perfection,
purée de panais onctueuse, légumes
de saison et jus corsé

ou

Filet de morue nacré, ratatouille provençale
et sauce tomate légèrement épicée

ou

Macreuse de bœuf tendre, gratin
dauphinois délicat, oignons perles,
carottes glacées et jus réduit

* * *

DESSERT

Tartelette au citron meringuée

* * *

CAFÉ, THÉ OU INFUSION