

Le Café des Artistes

Entrée

Betteraves en papillote, haddock, persillette

L'œuf Parfait, velouté de cèpes aux éclats de châtaigne

Saumon Gravelax relevé au citron confit,
crème crue

Foie gras de canard, pickles de fruits, pain toasté
(supplément de 8€)

Plat

Epaule d'agneau braisée aux épices,
oignons et racine de persil

Echine de cochon confite « Francilin »
potiron rôti au miel et citron

Pêche du jour à la plancha, poireaux au thym,
bisque de homard

Noix de coquilles Saint-Jacques, carottes,
vinaigrette aux herbes
(supplément de 10€)

Dessert

Crème brûlée noix de coco-praliné

Pavlova aux poires et marrons

Coulant au chocolat Cuba 65% cœur et glace caramel

Veillez choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives

Le cochon et l'agneau sont d'origine France