

Restaurant Le Café des Artistes

Entrées

Saumon mariné gravlax, crème d'Isigny, baies roses et blinis

Foie gras marbré au porto rouge, poire pochée aux épices

Œuf parfait, cèpes, huile de noisette et oignons crispy

Plats

Pavé de Château Filet à la plancha, mille-feuilles de pommes de terre au beurre de cacahuètes, jus de viande

Dos de cabillaud rôti, laquage yuzu, purée de panais à la noisette

Volaille en basse température, lait de coco aux épices cajun, légumes de saison

Poêlée de gnocchis aux girolles, épinards et beurre d'ail ✓

Desserts

Tarte tatin, glace vanille, crème caramel au beurre salé

Figues rôties au miel, glace fourme d'Ambert, sacristain

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille de Madagascar

Cheesecake spéculos et citron combawa

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

Origines des viandes : Union Européenne et France