

Entrées :

- *Caviar de lentilles corail et son effiloché de crabe*
- *Verrine de courgettes marinée aux tomates séchées, pignons torréfiés et copeaux de parmesan*
 - *Panacotta de mozzarella parsemé au basilic et son espuma de tomates*
- *Tartare de St Pierre au lichi et citron vert accompagné de sa brunoise de légumes frais*
 - *Crumble croquant de thon mariné et sa chantilly à la moutarde à l'ancienne*

Plats :

- *Brochette de gambas à l'émulsion de mangue et son riz sauvage en vinaigrette balsamique et fruit passion*
- *Suprême de pintade laqué et sa poêlée de légumes croquants au soja et sésame*
- *Carpaccio de bœuf, confiture aux deux oignons et bolée de tagliatelles safranée*
 - *Dos de cabillaud à l'unilatéral et sa fine piperade*
- *Emincé de canard et réduction à l'orange et son boulgour à la coriandre fraîche*

Desserts :

- *Dacquoise aux fruits rouge (Duo de biscuits aux amandes avec cocktail fruits rouges sur lit de crème bavaroise légère, bavaroise citron vert et nappage marbré jaune et rouge)*
 - *Entremet Caramel / Poire (Alternance dacquoise aux éclats noisette et crème caramel, cubes de poires williams, surmonté d'un marbré au caramel et nappage blond)*
- *Bande Pêche Melba (Biscuit Joconde surmonté d'un appareil crémeux avec brisures de framboises, décor morceaux pêche)*
- *Entremet Chocolat orange mandarine (Biscuit Joconde cacao, marmelade orange, bavaroise chocolat noir et mousse mandarine, finition velours chocolat noir et marmelade orange)*
 - *Salade de fruits frais de saison*