

## *Menu 2*

*Amuse-bouche de tartare de thon au tandoori*

\*\*\*

*Clafoutis de salsifis aux truffes noires du Piémont*

\*\*\*

*Croquant de cabillaud à la vinaigrette de noix*

\*\*\*

*Filet mignon de veau à la crème de boudin créole*

*Papillote de légumes du marché*

*Mousseline d'amandine*

\*\*\*

*Les fromages affinés du plateau*

\*\*\*

*Gâteau moelleux au chocolat grand cru*

*Sorbet mangue au safran de Taliouine*

\*\*\*

*Menu à 140.-*

\*\*\*

\*\*

\*

## *Menu 3*

*Amuse-bouche de tiramisu aux tomates confites*

*Et espuma de saison*

\*\*\*

*Croustillants de chèvre frais au thym et miel de fleurs*

*Saladine de Mizuna aux pétales*

\*\*\*

*Carré d'agneau en panure de pain d'épices*

*Poêlée de lentilles aux fèves et petits légumes*

\*\*\*

*Les fromages affinés du plateau*

\*\*\*

*Soufflé glacé à la Chartreuse verte*

\*\*\*

*Menu à 110.-*

\*\*\*

\*\*

\*