

Menu Déjeuner

Saumon Gravlax, accompagné d'une salade de fenouil, crème de raifort, oignons marinés et herbes fraîches

Filet de Lieu Noir avec brocoli sauté au chili et à l'ail, servi avec une sauce au poivron rouge.

Bœuf Wellington et purée de pommes de terre à la truffe, légumes de saison et jus de bœuf.

Fondant au chocolat, ganache aux pistaches et fruits rouges

Menu Déjeuner Enfant

Macaroni au fromage

Filet de bœuf servi avec une purée de patates douces et jus de bœuf

Tartelette meringuée à la crème de citron

Menu Déjeuner Végétarien

Tartare de betteraves servi avec yaourt grec, oignons nouveaux braisés et huile verte.

Risotto crémeux aux asperges

Parmigiana classique (aubergine, sauce tomate maison, mozzarella et parmesan)

Fondant au chocolat, ganache aux pistaches et fruits rouges

Menu Déjeuner Vegan

Salade de tomates du patrimoine servie avec du pesto de basilic et de l'huile de basilic

Risotto crémeux aux asperges

Parmigiana vegan (aubergine, sauce tomate maison et fromage végétal)

Cheesecake au chocolat et au caramel