



Les entrées froides

De poisson:

La ballottine de brochet à l'aneth, saumon fumé, tomate cerise et citron
Tartare de Saint-Jacques, scampis, aneth et pommes
Médaillon de thon et sésame, sauce aux agrumes
L'éventail des trois saumons (cuit, cru, fumé) et sa mousse de wasabi
Le saumon fumé, citron vert et son toast
La brochette de scampis, gâteau de taboulé et coulis de mangue
Le tartare de saumon, orange, citron jaune et câpres
Le tartare de queues d'écrevisses à la coriandre et brunoise de
concombres, vinaigrette miellée
Salade de saumon, chèvre, pamplemousse et quinoa

De viande:

Le trio de délicatesses fumées (magret, marcassin, caille) et sa suite (foie
gras maison, tomate séchée..)
Tartare de bœuf, poire, soja, sésame, mayonnaise au sésame et son toast
Vitelo Tonato
Le carpaccio de bœuf et sa suite (parmesans, tomate séchée,...)
L'émincé de cuissot de marcassin fumé sur salade et dés de foie gras
maison, confiture d'oignons et pain brioché
Le foie gras cuisson basse température, chutney exotique
La petite salade de caille fumée, dés de foie gras maison, confiture
d'oignons et pain brioché