



MENU DE FIN D'ANNEE 2025

MISE EN BOUCHE

*Verrine de ricotta, pesto et tomates,
gressinis de focaccia*

TAPA

*Piquillos farcis de feta, Jambon Ibérique,
noix et raisins sur un lit de feuilles vertes*

1^{er} PLAT

*Gambas, morue confite et petites praires,
lait de coco parfumé avec des feuilles de combava ; petits légumes*

2^{ème} PLAT (à choisir)

Filet mignon de porc, purée de patates douces ; moutarde

Ou

Confit de canard, pommes de terre confites, chutney de pommes

DESSERT

*Verrine de fruits rouges : gelée de fruits rouges maison, biscuit
toasté, glace framboise, vanille et meringue, mousse de framboise*

49.90€/pers

TVA inclus