

## *Menu Diner*

Mosaïque de saumon servi avec une purée d'avocat crémeuse, des cornichons, de l'oignon et du radis français

Girasole de crevettes et asperges avec une sauce maison au homard

Morue saisie à la poêle servi avec du chou frisé rôti, du poireau, de la sauce soja umami et de l'huile de basilic

Ballotine de poulet servi avec du chou-fleur violet rôti, des asperges, de la purée de maïs doux et du jus de poulet

Fromage de Brie avec de la confiture de laitue, chutney de pommes et de poires et de la brioche

Tartelette meringuée à la crème de citron

## *Menu Diner 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 Diner Végétarien*

Burrata servie avec des tomates patrimoniales, du pesto de basilic et de l'huile de basilic fraîche

Girasole aux épinards et à la ricotta à la sauge et au beurre

Risotto crémeux aux asperges

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

Fromage de Brie avec de la confiture de laitue, chutney de pommes et de poires et de la brioche

Tartelette meringuée à la crème de citron

## *Menu Diner Vegan*

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

Courge musquée rôtie servie avec de la betterave, oignon de printemps, grenade et de la mâche

Risotto crémeux aux asperges

Parmigiana vegan (aubergine, sauce tomate maison et fromage végétal)  
Fromage Vegan avec confiture de jeunes pousses de laitue, chutney de pomme et poire et brioche

Cheesecake au chocolat et au caramel