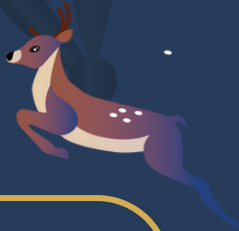




ENTRÉES

Banc de l'écailler : langoustines, bulots, crevettes, huîtres
Boudin blanc aux morilles
Terrine de gibier et ses chutneys
Jambon cru italien
Tempuras de crevette
Saumon fumé et chèvre au piment d'Espelette



PLATS

Chapon rôti aux dattes et amandes
Bar rôti au thym & citron
Côtes d'agneau en croûte d'herbes
Duo panais et carotte crème coco cajun
Saint-Jacques rôties, crème vitelotte à l'huile de truffe
Gratin de pommes de terre au Cantal
Crème de potimarron au parmesan et truffe



DESSERTS

Cascade de fruits frais exotiques
Rocher noisette caramel
Tiramisu au café
Paris Brest
Chariot de fromages affinés
Crème brûlée cookie chocolat

MENU ENFANT

Clafoutis salés à l'emmental et aux tomates confites
Brochettes au poulet croustillant et mozzarella
Sandwich de pomme de terre croustillante au jambon et cheddar
Mini briochettes au saumon fumé

Mousse fraise tagada
Gâteau géant de bonbons
Rocher noisette caramel
Choux fruités





STARTERS

Seafood: langoustines, whelks, prawns, oysters
White pudding with morels
Game terrine and chutneys
Italian cured ham
Shrimp tempuras
Smoked salmon and goat cheese with Espelette pepper



DISHES

Roast capon with dates and almonds
Roast bass with lemon thyme
Herb-crusted lamb chops
Parsnip and carrot duo with coconut cream and cajun spices
Roast scallops, vitelotte potato cream with truffle oil
Potato gratin with Cantal cheese
Butternut squash cream with parmesan and truffle



DESSERTS

Fresh exotic fruits
Caramel hazelnut cake, "rocher" style
Coffee tiramisu
Paris Brest (french pastry)
Selection of cheeses
Chocolate cookie creme brulee

KIDS MENU

Emmental cheese and candied tomato
clafoutis
Crispy chicken and mozzarella skewers
Crispy potato sandwich with ham and
cheddar
Mini smoked salmon brioche

Strawberry mousse
Giant candy cake
Caramel hazelnut cake, "rocher" style
Fruit cream puffs

