

# Dîner Particulier

À partir de 70 € par convive

## POUR COMMENCER

**Brioche perdue & Tartare de poisson blanc**

*mayonnaise au yuzu (Huile d'Olive Chercheurs d'Or Vert), jeunes pousses*

## ENTRÉE

**Oeuf Parfait & Petits pois**

*émulsion de lait de chèvre, pickles d'oignons brûlés*

## PLAT

**Filet de Canard à la Mélasse de grenade**

*purée de patate douce, condiment betterave*

## DESSERT

**Pavlova aux fruits de saison**

*crème montée à la vanille et sirop de citron noir (Maison Boteh)*

## DOUCEUR FINALE

**Irrésistible au chocolat**

*praliné aux noix et caramel beurre salé*

*100% des fruits, légumes, oeufs et produits laitiers de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique*

# Fusion Asiatique

À partir de 70 € par convive

## POUR COMMENCER

### Onigiris

*kimchi de choux rouge, mayonnaise épicée, sauce umami à la prune de Corée*

## ENTRÉE

### Carpaccio de Daurade

*leche de tigre, huile pimentée, pickles d'oignons rouges*

## PLAT

### Tataki de Boeuf

*marinade aux baies de genièvre & soja, légumes de saison sautés, réduction de soja*

## DESSERT

### Moelleux vapeur au Sésame noir

*praliné et bonbon sésame doré, ganache chocolat blanc, agrumes en suprême*

## DOUCEUR FINALE

### Financier Thé matcha

*pétales de chocolat blanc à la rose*

*100% des fruits, légumes, oeufs et produits laitiers de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique*

# Découverte Végétarienne

À partir de 70 € par convive

## POUR COMMENCER

Oeuf mimosa revisité

*mayonnaise miso, pickles de radis & fleurs comestibles*

## ENTRÉE

Tartare de Betterave & Huile d'olive fumée (Chercheurs d'Or vert)

*Suprêmes d'orangées sanguines et tuiles de parmesan*

## PLAT

Chou-fleur rôti & pesto de menthe à la pistache

*Riz vénéré à l'ail noir*

## DESSERT

Profiteroles chocolat & fève Tonka

*Crème glacée maison à la vanille*

## DOUCEUR FINALE

Moelleux Thé Noir

*Amandes, zests de citron confits*

*100% des fruits, légumes, oeufs et produits laitiers de ce menu sont issus de l'Agriculture Biologique*