

# Pour le dîner uniquement

## Les Entrées

<b>Asperges de la région,</b> Œuf parfait, Sabayon à l'ail rôti.	<b>12.00€</b>
<b>Variation de betteraves,</b> Chèvre frais aux fines herbes, Granité Salicorne	<b>13.00€</b>
<b>Bonbons d'escargot à l'estragon,</b> Velouté et fricassée de champignons de la serre Naturélium	<b>14.50€</b>

## Les Plats

<b>Truite saisie au beurre noisette,</b> Jeunes légumes printaniers, beurre aux algues et citron.	<b>27.00€</b>
<b>Quasi de veau cuit en basse température,</b> Pommes de terre primeur confites, ail rôti, jus corsé.	<b>29.00€</b>
<b>Queue de Lotte cuite à la nacre,</b> Purée de carotte à la cardamome verte, Bouillon au lait de coco au combawa	<b>29.00€</b>
<b>Suprême de pigeonneaux cuit sur le coffre,</b> La cuisse en pastilla belles asperges blanches rôties, Jus aux épices douces.	<b>32.00€</b>

## Les Desserts

<b>Assiette de fromages affinés, sélectionnés par le Chef</b>	<b>9.00€</b>
<b>Finger et financier au praliné cacahuètes,</b> Ganache montée au Guanaja, Glace chocolat.	<b>12.00€</b>
<b>Pavlova à la framboise,</b> Crème diplomate à la vanille Bourbon, Coulis et sorbet fruits rouges.	<b>12.00€</b>
<b>Crumble maïs-pistache,</b> Agrumes texturés, Crèmeux de Corossol	<b>12.00€</b>