

# **MENU**

Les Terrasses

37€

Tarte fine aux filets de rouget, caviar d'aubergine et mesclun d'herbes fortes

Ou

Gaspacho concombre-avocat à l'huile d'amande, tartare végétal

Ou

Foie gras de canard, poivre de Tasmanie, chutney de cerise, sablé aux pignons  
pin torréfiés (supplément 4€) de

\*\*\*

Dos de cabillaud rôti, fondue de tomate au citron confit, vapeur de courgette-basilic

Ou

Ris de veau laqué au jus de livèche, carottes fanes rôties au beurre d'orange

\*\*\*

Dégustation de fromages secs du pays (supplément 4€)

\*\*\*

Gaspacho fraise-tomate-poivron, espuma de combawa, tuile de pain

Ou

Croustillant de riz noir soufflé caramélisé, framboises fraîches, chantilly mascarpone-verveine