



MENU CONCORDE

45 EUROS

ENTRÉE

VELOUTÉ DE LENTILLES INFUSÉ AU BOUCANÉ DE VOLAILLE
toasts au beurre caloupilé

ou

FILET DE ROUGET ET TAPENADE D'OLIVES
coulis de poivrons au balsamique |
salade d'herbes aux légumes croquants

PLAT

AUMÔNIÈRE D'AGNEAU À L'ORIENTALE
riso de courge aux fruits séchés |
sauce aux épices et miel

ou

FILET DE PERROQUET À LA PLANCHA
crémeux de chou-fleur à l'huile de truffe | mousseline de patate douce |
sauce vierge aux condiments et tomates séchées

DESSERT

ÉCLAIR CAFÉ VANILLE
éclats de nougatine

ou

TATIN REVISITÉE AU CARMEL
À LA FLEUR DE SEL
glace vanille

