



MENU CONCORDE

45 EUROS

ENTRÉE

CROMESQUIS DE CANARD

confit d'oignons au balsamique | gel de fruits rouges

ou

MOULES RÔTIES AU CONDIMENT ET PARMESAN

ananas mariné au piment d'Espelette et gingembre confit |
salade de wakamé au sésame

PLAT

FILET DE CANARD EN BASSE TEMPÉRATURE À L'AIGRE-DOUCE

fruit à pain frit | crémeux de carottes |
pakchoï braisé

ou

SAUMON MARINÉ AU ZESTE D'AGRUMES

poêlée de légumes verts | coulis de betteraves |
sauce vierge citronnée

DESSERT

MOUSSE MASCARPONE VANILLÉE

coulis de mangue | compotée de fruits rouges au basilic
et balsamique | crumble et sorbet passion

ou

ENTREMETS CROUSTILLANT AU CHOCOLAT AU LAIT ET PRALINÉ

biscuit noisette | ganache à la fève tonka

