



Menu Concorde

septembre / octobre 2024 - 45 euros

Entrée

VELOUTÉ DE CITROUILLE

croûtons au beurre caloupilé

ou

QUINOA AUX LÉGUMES GRILLÉS ET BOUCANÉ DE VOLAILLE

tartine de guacamole

Plat

FILET DE CARANGUE LAQUÉ TARTARE DE TOMATES ET SALICORNES

ou

FILET DE KANGOUROU EN BASSE TEMPÉRATURE

Accompagnement: petits pois et fèves sautés au
beurre caloupilé | mousseline de patate douce

Dessert

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT AU LAIT

coulis de chocolat blanc à la vanille bio |
rose des sables à la cacahuète

ou

PAVLOVA CHANTILLY MASCARPONE

marmelade de framboises |
sorbet fraise

