



Menu Concorde

octobre / novembre 2024 - 45 euros

Entrée

CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR À LA TRUFFE

ou

SAUMON FUMÉ AU ZESTE DE CITRON VERT

salade de salicornes

Plat

**MAGRET DE CANARD
EN BASSE TEMPÉRATURE**

ou

THON MI-CUIT À LA PLANCHA

Accompagnement: purée de carottes au
cumin | polenta frite | légumes grillés |
sauce vierge aux olives condimentées

Dessert

BLANC-MANGER COCO

coeur à la mangue | croustille aux amandes

ou

VACHERIN PASSION FRAMBOISE

chantilly mascarpone à la vanille bio

