



CHARDON BLEU

MENU Eté « Mélusine »

Entrée

Millefeuille de foie-gras et artichauts

Ou

Couronne d'avocats et gambas

Ou

Terrine de saumon, mangue et gingembre

--

Plat principal et accompagnement

Magret de canard laqué aux pêches

Chartreuse de légumes et gratin dauphinois

Ou

Noisette d'agneau en barde de courgettes

Semoule aux fruits secs, parfum d'orient

Ou

Quasi de veau braisé, sauce citron,

Petits légumes du potager et polenta crémeuse

--

Fromages

Plateau de fromages régionaux

--

Dessert

Tartelette Fiadone

Crème diplomate noisettes, crèmeux citron à la fleur d'oranger et chantilly à la brousse

--

Café et petites gourmandises

Saveur & Savoir-faire