

## POTAGE

---

Velouté de légumes au romarin fumé  
Potage de courge butternut et sauge fraîche

## ENTRÉE CHAUDE

---

Croustillant de poulet, sauce de piment doux et éclats d'arachides  
Tian de légumes grillés au fromage de chèvre et son pesto  
aux herbes du jardin

## ENTRÉE FROIDE

---

Salade de pommes de terre grelot et minis poires,  
capons et vinaigrette balsamique  
Saumon fumé maison, sauce à l'aneth et érable, micros pousses et radis  
Cœur de Boston aux pignons de pin et orange sanguine,  
petits oignons acidulés et Xérès  
Crevettes d'Argentines, roquette et poire fumée à l'érable  
Charcuteries du terroir, marinades maison et moutarde du chef

## PLAT PRINCIPAL

### BOEUF

---

Joue de bœuf à la bordelaise, accompagnée d'un gratin de pommes de terre  
et légume de saison

### VOLAILLE

---

Ballottine de volaille, jus corsé à la fleur d'ail et au Garam masala, accompagné d'un gratin de pommes de  
terre et légume de saison

### POISSON

---

Saumon de l'atlantique poché et fève coco kéfir, accompagné d'un couscous israélien et légume de saison

### VÉGÉTARIEN

---

Pressé de légumineuses sur galette de riz brun, accompagné  
de légumes de saison

### DESSERTS

---

Gâteau au fromage à la mangue et citronnelle  
Panna cotta à la mangue et gelée de pomme verte Granny Smith  
Tarte fraîche au citron Meyer et meringue  
Trilogie du pâtissier (Mini Panna cotta, macaron et truffe)