

*Servi uniquement le soir/ Served only for dinner*

**Composez votre menu selon votre appétit !**

<b>SOPRANO :</b>	Plat	17.00€
<b>MEZZO:</b>	Plat avec une entrée ou un dessert	21.50€
<b>ALTO :</b>	Une entrée, un plat et un dessert	27.00€

**Exemple de menu du jour par Boris Diano notre Chef**

Raviole de boeuf, emulsion Parmesan  
*Beef ravioli, Parmesan cloud*

Terrine de volaille, tomates confites et olives noires, mesclun de jeunes pousses  
*Chicken terrine, tomatoes and olives, mesclun salad*

\*\*\*\*

Côte de porc rôtie, écrasé de pommes de terre, légumes verts et jus court  
*Roasted pork, mash potatoes, greens vegetables*

Filet de dorade sous le grill, mousseline de chou-fleur, beurre noisette, compotée de choux rouge  
*Grilled seabream fillet, mash cabbage, butter and red cabbage*

\*\*\*\*

Tarte fruits exotiques et crème diplomate  
*Exotics fruits tart, vanilla cream*

Mousse au chocolat, tuile aux amandes  
*Chocolate mouss almonds chins*

**Menu « l'Orangerie »**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

**Terrine de foie gras**, chutney du mendiant et brioche

**Œuf fermier cuit à 64°**, asperges et parmesan, jeunes pousses

\*\*\*\*

**Filet de bœuf et foie gras façon Rossini**, pleurotes et jus Porto

**Filet de Saint Pierre**, petits pois, asperges et fèves, émulsion Ail des Ours

\*\*\*\*

**Le Tout Chocolat**

**Tian de fruits exotiques au Combawa**, crème vanille caramélisée

\*\*\*\*

Boisson chaude et mignardises

« **Supplément Fromage** » 4.00€

« **Menu Orangerie** » 51.00€