

# FORMULE VERDI

**155 € TTC / Personne au lieu de 175€**

Un choix de menu unique est demandé pour les groupes de plus de 15 personnes, 1 entrée, 1 plat et 1 dessert pour l'ensemble du groupe

## **Entrées/ Starters (1 entrée au choix)**

Foie gras de canard maison, brioche toastée aux 5 épices et son chutney échalotes-raisins.  
*Traditional homemade foie gras, toasted brioche with 5 spices and shallots-grapes chutney.*

Ceviche de poisson sauvage, purée de pois verts frais et chips de riz soufflé.  
*Slices raw wild fish, creamy peas and crisps of puffed rice.*

Burrata Pugliese sur un lit de gaspacho aux tomates bio.  
*Burrata Pugliese with organic tomatoes gazpacho.*

Duo de guacamole poivrons rouges-petits pois, tapenade, pâte de citron et betterave chioggia.  
*Guacamole duo of red peppers and peas, olive tapenade, lemon paste and beetroot chioggia.*

## **Plats/ Main Courses (1 plat au choix)**

Belles gambas à la plancha et risotto crémeux.  
*Grilled gambas, creamy risotto.*

Pavé de thon au sésame, petits légumes et coulis de poivrons.  
*Tuna with sesame, vegetables and pepper sauce.*

Suprême de volaille fermière laqué et ses légumes façon wok.  
*Farmed chicken supreme lacquered and vegetables wok style.*

Cœur de quasi de veau, shitakés et gnocchis maison.  
*Almost veal, mushrooms shitakes and homemade gnocchis.*

Pépites de lentille corail au lait de coco et son assortiment de légumes.  
*Coral lentils with coconut milk and seasonal vegetables.*

Assortiment de fromages affinés  
*Selection of vintage cheeses*

**Et / And**

## **Desserts / desserts (1 dessert au choix)**

Parfait au yuzu et lait de coco à la vanille bourbon.  
*Yuzu entremet and coconut milk with bourbon vanilla.*

Duo de crèmes framboise-pistache, sablé viennois et sorbet framboise maison.  
*Raspberry-pistachio creams, Viennese shortbread and homemade raspberry sorbet.*

Assiette de fruits frais et sorbets maison.  
*Fruits and sorbets medley.*

Sphère chocolat-passion, éclats de brownies et streusel croquant.  
*Chocolate-passion sphere, bursts of brownies and crunchy streusel.*

## **Boissons**

Coupe de champagne Roederer

½ bouteille vin rouge Lalande de Pomerol « Château de Bel Air »

Ou ½ bouteille de bourgogne blanc Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Laroche Vaudevey »

½ bouteille d'eau minérale, Boissons chaudes et Digestifs