

Cuisine « Fait Maison »

DÎNER

VENDREDI 19 NOVEMBRE 2021



Crème Dubarry
Cream of cauliflower



Mousseline d'asperges et son coulis de tomate à l'estragon
Asparagus Muslin with a tarragon infused tomato coulis

Salade de quinoa (figues, noix, carottes et tomates)
Quinoa salad (figs, walnuts, carrots and tomato)



Daube de bœuf au Genièvre, mikado de légumes et pâtes linguines
Stewed beef flavoured with juniper berries, vegetables "Mikado" and linguine pasta

Filet de daurade rôti sauce au curry et brunoise de fruits
Roasted sea bream fillet with curry and diced fruits

Accompagnement : pomme de terre mousseline, brocolis étuvés, poires marinées aux épices
Side dishes: Mashed potatoes, steamed brocolis, pears marinated in spices

Risotto aux champignons noirs
Blacks mushrooms risotto



Plateau de fromage
Cheese platter



Brownie et sa crème anglaise
Brownie with custard