

## Amuse-bouche

Tatin de pomme au boudin blanc, accompagnée d'une coupe de fines bulles

### Entrée

#### ÉCLATS DE SAUMON EN DUO GOURMAND

Gravlax parfumé à l'aneth, crème légère Tartare aux notes vives de chimichurri

# Plat principal

#### DEUX HORIZONS, UNE MÊME ÉMOTION

Raviole fine de homard Bisque de crustacés au corail et compotée fondante de poireaux

et

Magret de canard rôti aux airelles Polenta crémeuse aux éclats de châtaignes et jus réduit aux fruits rouges

# Fromages

Fromage frais parfumé aux herbes, huile de noix, toasts de pain de campagne







# Apéritif des enfants

Mocktail du jour



Dôme festif de saumon fumé, crème onctueuse au mascarpone, yuzu et aneth



# Plat principal

Suprême de Volaille ou Dos de Cabillaud

Accompagné de son risotto aux légumes





### Dessert

Entremets au chocolat et fruit de la passion

