



---

## FORMULE GROUPE

---

### Entrée

#### Velouté de potimarron

Parfumé à la passion, poelée de pleurote à l'échalote

#### Tartare de gambas

Crèmeux d'avocat frais et perles de pamplemousse

#### Chèvre croustillant

Farcie aux petits légumes et tapenade de poivron rouge

#### Carpaccio de bœuf *(supplément burrata 8€)*

Sublimé de vinaigrette à la mangue, copeaux de parmesan et pesto parfumé

#### Burrata des Pouilles\*

Roquette, tomates confites et pesto rosso

### Plat

#### Ballotine de volaille forestière

Mousseline de panais, sauce normande

#### Faux filet *(blonde d'Aquitaine)*

Sauce échalote confite, accompagnement au choix

#### Palerons de bœuf mijoté 7h

Purée maison (truffe)\*, sauce périgourdine

#### Saumon mariné à la betterave

Légumes grillées et choux pakchoï, beurre blanc à la mangue

#### Filet de bœuf de race Française\*\*

Relevé de sauce chimichurri, accompagnement au choix

### Soft

\* Hors Cocktail

## 42€

(droit de service inclus)

\* Supplément 3€ \*\* Supplément 5€