

Dimanche, le 4 juin 2017



## Menu de Pentecôte

Amuse-Bouche du chef  
Tempura d'asperges à la japonaise

\*\*\*

Velouté de courgettes, artichaut snacké, sablé noisette,  
écume basilic

\*\*\*

Saumon tiède fumé sur planche de cèdre, salade de  
concombre et fenouil, sorbet green juice

\*\*\*

Sorbet d'abricot et crémant

\*\*\*

Couronne d'agneau rosé, curry de lentilles, fèves et radis,  
jus à l'anis vert, écume yaourt wasabi

**ou**

Filet de bar confit aux herbes, samossa de tomate-mozzarella-  
olive-basilic, tian de légumes grillés, coulis pequillos

\*\*\*

Notre fraisier façon A Guddesch

*5 services à 55€*

*6 services à 66€*