



# Exemple Menu Printemps\*

## Entrées

**Thon mariné – Avocat - Vinaigrette sésame et Coriandre**

**ou**

**Asperges et artichaut- Agneau confit - Vieux comté - Coulis de poivron**

## Plats

**Paupiettes de daurade - Risotto d'asperges vertes –  
Sauce vin blanc et safran**

**ou**

**Echine de Cochon bio cuisson 8 heures - Crème patate douce avec ses  
garnitures**

## Dessert

**Fraises au citron et une touche de saveur salé**

**ou**

**Dessert à l'avocat - Café, chocolat au lait, et cocos à la pistache**

**39.00 € par personne**

**Supplément plateau de fromages**

**5 pièces de 15gr. fromages bio de notre savoureuse région – 9.75 € par personne**

\*le menu est un exemple et changera par jour selon les produits frais de la saison, les arrivages et les légumes disponibles dans notre potager. Avec grand plaisir nous élaborons un menu végétarien ou un menu adapté selon les allergies – uniquement possible sur demande au moment de la réservation

