

Menu spécial Resto Days

Spring Feelings – 22^{ème} édition – du 15 au 24 mars 2019

Amuse sur la Bouche

Création du Jour

**

Entrée

Le meilleur du Saumon mis en Saumur comme un « Gravlax »
en Salade aux Herbes Aromatiques et Jeunes Pousses de Printemps
Coulis au Fromage frais à l'Oseille et Concombres

ou

Risotto « Milanais Style », Asperges et Champignons primeur on the Top
Jus de Pommes corsé

**

Entre deux Mets

Une petite Salade rafraîchissante composée de Haricots Cannellini,
Chorizo, Origan frais et Croûtons dorés

**

Plat

Filet de Lapereaux juste saisi à la Plancha puis confit « minute »
à l'Huile d'Olives Extra Vierge
Tombée de Cressons aux Pignons de Pin

ou

La Plie « Pêche du Petit Bateau » simplement meunière
Nappée d'un Beurre brun au Curry
Quelques Asperges à l'Ail des ours

**

Dessert

Un Grand Classique
Parfait glacé Pur Vanille Bourbon
Sirop épais à la Fleur de Sureau
Crumble de Biscuits à la Cuillère saupoudré de sucre fin

