

# BRASSERIE

## Entrées

- Salade de crevettes grillées, avocat et agrumes
- Terrine de foie gras maison aux figues, accompagnée de confiture d'oignons
- Carpaccio de bœuf Wagyu, copeaux de Parmesan et roquette
- Soupe de saison, garnie de croûtons à l'ail et de persil frais

## Plats Principaux

- Filet de turbot rôti, sauce beurre blanc à l'estragon, accompagné de légumes de saison et de pommes de terre grenaille
- Magret de canard rôti, sauce au poivre vert, accompagné de gratin dauphinois et de haricots verts sautés
- Risotto aux truffes et aux champignons sauvages, agrémenté de copeaux de Parmesan et de roquette
- Filet de bœuf Angus grillé, sauce bordelaise, servi avec des pommes de terre sautées et une julienne de légumes

## Desserts

- Tarte au citron meringuée, accompagnée d'une boule de sorbet à la framboise
- Fondant au chocolat noir, coulis de fruits rouges et crème anglaise à la vanille
- Tarte fine aux pommes caramélisées, glace à la vanille et sauce caramel beurre salé
- Assiette de fromages affinés, accompagnée de confiture de figues et de pain aux noix