

RESTAURANT LE COP

ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf Angus, copeaux de Parmesan et roquette
- Foie gras poêlé, chutney de figues et brioche toastée
- Saumon fumé maison, blinis et crème fraîche citronnée
- Salade de chèvre chaud, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette à la framboise

PLATS DE RÉSISTANCE

- Filet de bœuf Angus grillé, sauce au poivre vert, pommes de terre Dauphine et légumes de saison
- Magret de canard rôti, purée de patates douces, sauce à l'orange et légumes glacés
- Risotto crémeux aux champignons sauvages et truffe noire
- Lotte rôtie, beurre blanc à l'estragon, écrasé de pommes de terre et julienne de légumes

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

- Tagliatelles aux légumes grillés, pesto de roquette et copeaux de Parmesan
- Galette de quinoa aux légumes, sauce au curry et salade verte aux herbes fraîches

PLATEAU DE FROMAGES

- Assortiment de fromages affinés, accompagné de confiture de figues, raisins frais et assortiment de pains

DESSERTS

- Fondant au chocolat noir, coulis de fruits rouges et crème anglaise à la vanille
- Tarte aux pommes caramélisées, glace à la vanille et sauce caramel beurre salé
- Crème brûlée à la vanille bourbon et tuile aux amandes
- Assiette de dégustation de desserts : mini crème brûlée, tartelette aux fruits rouges, choux à la crème pâtissière et macarons assortis