

# DINER BISTROT 3

## ENTREES

**Ballotine de foie gras,**  
Chutney de poire aux épices,  
Croustille aux noisettes

**Ou**

**Tartare de daurade,**  
Gaspacho vert, grenade  
et crumble parmesan

**Ou**

**Entrée végétarienne sur demande**

## PLATS

**Bourguignon de bœuf en tournedos**  
Jus corsé aux pistaches  
Gâteau de pommes de terre  
Et légumes de saison

**Ou**

**Marmite des grands soirs**  
Langoustines, cabillaud  
Crème homardine aux algues

**Ou**

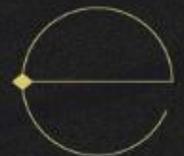
**Plat végétarien sur demande**

## DESSERTS

**Le chocolat chaud,**  
Sur la meringue, crème glacée vanille  
Bourbon et chantilly mascarpone

**Ou**

**Les fruits exotiques**  
Mousse de yaourt maison, minestrone  
Ananas-mangue au sirop vanillé, crumble



# DINER DE GALA

## **Nougat de magret IGP**

Chutney de poire aux épices,  
Croustille aux noisettes

Ou

## **Langoustine et Gambas**

Lait de légumes et croustillant aux épices

## **Veau de région**

Cuisson basse température  
Jus de veau aux morilles  
Pommes fondantes et légumes de saison

Ou

## **Volaille fermière label rouge**

Jus truffé, polenta croustillante  
Et houmous de haricots tarbais

Ou

## **Cabillaud et Saint-Jacques**

Crème de cresson au citron noir  
Ecrasé de pommes de terre au citron  
Salpicon de légumes de saison

## **Le chocolat**

Finger chocolat Jivara, crémeux namelaka,  
Caramel fudge, tuile croustillante

Ou

## **La Poire rôtie**

Crèmeux pécan, croûtons de pain perdu, glace au lait  
d'amande et noix de pécan caramélisées

