

DÎNER

samedi 15 juin 2024

DINNER
saturday 15th June 2024



Entrée Starter

Mosaïque de Saumon Nori, Saint-Jacques à la Crème BIO de Spay au Curry
Nori Salmon Mosaic, Scallops in their Organic Curry cream from Spay

Plat Main course

Filet de Veau saisi aux Épices Douces, Quenelle d'Herbes fraîches et Crémeux de Basilic
Porcelaine de Patates Douces à la Crème BIO, Tian de Légumes d'été

Veal Fillet seared with Sweet Spices, fresh Herbs and Creamy Basil Quennelle,
Sweet Potatoes Porcelain with Organic Cream, Tian of summer Vegetables

Duo de Fromages Cheeses

Rocamadour AOP et Beaussay BIO Sarthois, Salade Gourmande aux Sésame
PDO Rocamadour and Organic Sarthois Beaussay, Sesame Gourmet Salad

Dessert Dessert

Marbré Noisettes et Croustillant Praliné, Gousse de Vanille
Hazelnut Marble and Praline Crisp, Vanilla Bean

Boissons Drinks

Val de Loire blanc Chardonnay « Domaine du Vieil Orme »
Bordeaux Haut Médoc « Château Balac » 2015 Cru Bourgeois Supérieur
Eaux Plate & Pétillante en verre Still & Sparkling Water in glass
Café Coffee