



Restaurant Les Pléiades

Entrée

Médailon de foie gras de canard mi-cuit chutney de saison

Plat

Dos de cabillaud rôti au romarin

Risotto sauce crustacés

Petits légumes

Dessert

Impérial « praliné feuillantine et mousse chocolat lait »

Entrée

Artichaud poivrade

Rôti au lard fumé

*Jeunes pousses de salade à l'huile de truffe et copeaux de
parmesan*

Plat

Filet de bar cuit à l'unilatéral

Sauce crustacés

Risotto crémeux

Dessert

Moelleux au chocolat

Crème glacée à la vanille



Entrée

Ballotine de saumon fumé au fromage frais

Plat

Morceaux choisis de veau aux morilles

Ecrasé de pommes charlotte à l'huile de truffe

Légumes de saison

Dessert

Parfait à la vanille

Fruit en déclinaison

Entrée

Croustillant de gambas en kadaïf

Tagliatelles de légumes

Vinaigrette balsamique et caramel de soja

Plat

Suprême de volaille

Garniture forestière

Sauce au foie gras

Fricassée de légumes et champignons

Dessert

Tarte fine aux pommes

Glace vanille