



## **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*