

# Menu de la semaine du 04 au 09/05

Gravelax de saumon mariné aux agrumes et gingembre / pois mange-tout sésame-citronnelle-coriandre / mayonnaise roquette.

Ou

Tarte fine feuilletée / crème ricotta-basilic / légumes printaniers crus / gel livèche / vinaigrette tomate confite-huile de noisette.

Ou

Risotto crémeux pulpe de carotte-cumin-orange / crème de Saint-

**Nectaire / pickles de kumquats.**

**Ou**

**Sauté de veau à la provençale aux olives vertes et tomates / polenta crémeuse parmesan-olives noires / courgettes rôties.**

**Ou**

**Filet de loup de mer rôti / beurre blanc crustacés vanille / pak choï / lissé d'artichaut / streusel chorizo.**

**Mousse pop-corn – fève tonka /  
tuile croustillante curcuma / ananas  
confit / noix de pécan chou chou /  
gel piña colada.**

**Ou**

**Pavlova fraise-rhubarbe : meringue  
craquante / ganache montée fraise-  
verveine / gel rhubarbe rouge /  
rhubarbe confite / fraises fraîches.**