

*Au menu*

CAMILLE DORSEMANS

**APÉRITIF**

*assortiment de 5 bouchées de saison par personne*

**ENTREE**

*œuf mollet, brioche grillée, légumes croquants et caramélisés, oignons nouveau et chips de bacon*  
*ou*

*marbré de thon rouge de méditerranée, algue nori, aioli à l'ail noir, condiment câpres et citron*  
*ou*

*crevettes marinées au miel, brunoise pomme granny et menthe, croustillant crème de chèvre frais,*  
*croutons maison, perles iodées, éclats de cacahuètes*  
*ou*

*poireaux vinaigrette revisités, œufs de caille, sauce miso, sésame noir, graines de moutarde*

**PLAT**

*poisson blanc du marché, purée verte, légumes rôtis, sauce au beurre blanc,*  
*gremolata menthe et amandes effilées*  
*ou*

*rôti de boeuf, mousseline de pommes de terre grenailles et légumes caramélisés, jus réduit,*  
*noisettes torréfiées*  
*ou*

*volaille fermière rôtie, légumes primeurs et mousseline, jus monté au beurre et romarin, éclats*  
*d'amandes*  
*ou*

*magret de canard, crème de cassis, déclinaison de carottes en 2 façons, oignons confits*

**FROMAGES**

*fromages français, accompagnements et discussions*

**DESSERT**

*fondant au chocolat noir, fleur de sel, chantilly cacao et cacahuètes*  
*ou*

*tarte déstructurée pomme caramélisée, biscuit crumble, crème mascarpone vanille, éclats de*  
*chocolat noir*  
*ou*

*pavlova de printemps, fraises, yaourt, miel et amandes effilées*