

LES CAPRICES DE DOROTHÉE



SALÉ / SALTY

Buns maison de légumes du sud grillés, Pesto de tomate, roquette & chèvre
Homemade buns with grilled southern vegetables, Tomato pesto, Arugula & Goat

Nougat de volaille et Foie Gras aux noisettes & sa vinaigrette aux noix
Poultry Nougat and Foie Gras with Hazelnuts & Walnut Dressing

Fondant de Bresaola, poivrons confits au basilic & carpaccio de tomates
Bresaola fondant, confit peppers with basil & tomato carpaccio

Saumon mariné à l'aneth, baies roses & blinis
Saumon mariné à L'aneth, boys roses & blinis

**Ballotine de pintade au shiitake, polenta frite à la cacahuète
& crème de jambon séché**
Shiitake Guinea fowl Ballotine, Peanut Fried Polenta & Dried Ham Cream

SUCRÉ / SUGARY

Finger à la Vanille et aux fruits rouges
Finger with Vanilla and Red Fruit

Tarte Azélia croquante choco noisette
Azélia tart crisp chocolate hazelnut

Menu à 32€ comprenant un plat salé et un plat sucré. Servi le midi de 12h à 13h30.

Menu at 32€ including a salty dish and a sweet dish. Served at noon from 12 pm to 1:30 pm.

