

# LES CAPRICES DE DOROTHÉE



## SALÉ / SALTY

*Petite faim - Little hungers*

**Saumon mariné à l'aneth, baies roses & blinis**


*Marinated salmon with dill, pink berries & blinis*

**Nougat de volaille et Foie Gras aux noisettes & sa vinaigrette aux noix**

*Poultry Nougat and Foie Gras with hazelnuts & walnut dressing*

*Appétit Gourmand - Hearty appetite*

**Buns croustillant de légumes du sud grillés, pesto de tomate, oignons caramélisés, salade & son chèvre fondant**

*Crispy buns with grilled southern vegetables, tomato pesto, caramelized onions, salad & its melting goat cheese* 

**Poitrine de porc Roi rose laquée, mousseline de pommes de terre au romarin**

*Pink King pork belly with rosemary potato mousseline*

**Club fondant de Bresaola, poivrons confits au basilic & carpaccio de tomates**

*Bresaola fondant club, confit peppers with basil & tomato carpaccio*

## SUCRÉ / SWEET

**Finger à la Vanille et aux fruits rouges sur son sablé croquant**

*Finger with Vanilla and Red Fruit on its crisp shortbread*

**Tarte Azélia croquante choco noisette**

*Azélia tart crisp chocolate hazelnut*

Plat salé et plat sucré 32 € TTC par personne

*Salty and sweet dishes 32 € TTC per person*