

## MENÚ FARNERS

Salade de betterave texturée, abricot, terre de noisettes et vinaigrette de moutarde ancienne



Saumon demi séchée avec crème du chalote rôtie, confit de concombre et huile d'haneth



Palourdes à la mode « Vert de mer »



Gratin de pommes de terre au beurre de romarin, saucisse de porc Duroc et cresson de fontaine



Poisson du jour grillé avec poivrons rôtis, huile d'ail confite et croquant de pain d'algues



Barquette de poulet de pays mariné avec ragoût d'espargues vertes et de petits pois



Daiquiri à la mangue avec du sureau et de la lavande

Gâteau de fromage blanc avec du miel et des noix caramélisées

Fromages artisanaux avec leurs accompagnements  
*(supplément de 15€)*

*Eau minérale incluse*

*\*Pain croustillant avec ou sans tomate 1,90€ pp. taxes incluses*

-----

49€/personne

TVA incluse