



LE MENU DES ENFANTS

LES ENTRÉES

PLATEAU DE CRÉOLITÉS
COCKTAIL DE CAMARONS OBSIBLUE
VERRINE DE BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE ET VINAIGRETTE À LA TOMATE
RÔTIE ET AU CAVIAR BOURBON
SUCETTE DE FOIE GRAS ET CRUMBLE AU CITRON VERT
QUICHE AUX BRÊDES CHOUCOU ET CAMARONS
SALADE FRAÎCHEUR AUX DEUX CHOUX DU SUD SAUVAGE : PALMISTE ET COCO



LES PLATS

MINI BURGER À LA LANGOUSTE ET PAIN À L'ENCRE DE SEICHE
RISOTTO DE PUNTALETTES ET JAMBON IBÉRIQUE
SUPRÊME DE CHAPON, SAUCE AUX MORILLES
NOIX DE SAINT-JACQUES EN PERSILLADE
FILET DE LÉGINE, BEURRE BLANC À LA VANILLE BIO



LES GARNITURES

FRITES MAISON
LA VÉRITABLE MOUSSELINE DE PINPIN « LA KOUR »
ETUVÉE DE POIREAUX À LA PÂTE DE CURCUMA ET AU SÉSAME
WOK DE FRUIT À PAIN



LES DESSERTS

OURSONS EN GUIMAUVE & CHOCOLAT NOIR
PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON
BROCHETTES DE FRUITS
SAPIN EN CHOCOLAT

LES BOISSONS

EAUX ET SOFTS

