

Le Chef Stéphane Molé vous propose

Le menu suivant pour le mois de mars



Soufflé d'asperges et crabe tourteau, asperges crues en salade

Ou

Zéphir d'asperges blanches et vertes, dés de ris veau croustillants et sauce maltaise

Ou

Bouchées de Saint-Jacques et crevettes à la graine de moutarde

Blanquette de lotte au lait de coco et citronnelle, riz parfumé

Ou

Pavé de bar rôti sur peau, émulsion d'oignons doux, barigoule d'artichauts et courgettes

Ou

Brochette de Saint-Jacques et gambas grillées au saté, quinoa en pilaw et brocoli

Carpaccio d'ananas et de mangue, sauce citron vert et sablés nantais

Ou

Sablé framboise et fromage blanc

Ou

Soupe de fraise et rhubarbe au Grand-Marnier