

# CHÈRE AMIE

---

## MENU GOURMET

---

- 45 € -

**Pétales de saumon gravlax, salade de petits pois à l'huile de basilic**

*Gravlax salmon petals, pea salad with basil oil*

**Tatin de tomate, caramel de tomate & roquette** 🌿 VÉGÉ.

*Tomato tarte tatin, tomato caramel & aragula*

**Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntoun & son chutney de fruits**

*Half-cooked duck foie gras from Puntoun farm & fruit chutney*



**Suprême de volaille rôti, piperade, condiment piquillos & citron confit**

*Roasted poultry breast, piperade, piquillo condiment & preserved lemon*

**Filet de daurade royale grillé, écrasé de pommes de terre,  
siphon à l'huile d'olive & citron**

*Grilled sea bream fillet, crushed potatoes, olive oil foam & lemon*

**Gnocchis, coulis de tomates rôties, aubergine & huile de basilic** 🌿 VÉGÉ.

*Gnocchi, roasted tomato coulis, eggplant & basil oil*



**Finger framboise, citron vert & mousse cheesecake**

*Raspberry finger, lime & cheesecake mousse*

**Tartelette tout chocolat, mousse Nyangbo**

*All-chocolate tartlet, Nyangbo mousse*

**Sandwich glacé fraise & pistache**

*Strawberry & pistachio ice cream sandwich*

---

## NOS FORFAITS BOISSONS & COMPLÉMENTS

*(valable uniquement pour la table entière)*

<b>Le verre de bienvenue</b> <i>crémant, bière, picon bière, verre de vin, crémant, kir ou soft</i>	<b>5,00</b> / personne	<b>Forfait vin classique</b> <i>1 bouteille de vin rouge ou blanc pour 3 personnes + eaux minérale &amp; café</i>	<b>15,00</b> / personne
<b>Un assortiment de 3 bouchées apéritives salées</b>	<b>10,00</b> / personne	<b>Forfait vin premium</b> <i>1 bouteille de vin rouge ou blanc (sélection premium) pour 3 personnes + eaux minérale &amp; café</i>	<b>20,00</b> / personne
<b>La coupe de champagne « R » de Ruinart</b>	<b>15,00</b> / personne		

*Liste des allergènes disponible sur simple demande / Prix service compris - 5.5%  
Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.*