

Menu des Amoureux

Mise en bouche

Petite polenta crémeuse aux Cèpes et au parfum de truffe blanche
Polenta cremosa com funghi Porcini ao perfume de trufa branca

Entrée

Pétoncles sautées sur salade de lentilles vertes du Puy
Vieiras salteadas sobre salada de lentilha verde francesa

ou

Vol-au-vent aux épinards et champignons de Paris
Vol-au-vent de espinafre com champignons de Paris

Plat principal

Gambas grillés sauce au Champagne Rosé et duo de riz blanc et sauvage
Camarões rosa grelhados ao molho de Champagne Rosé com duo de arroz branco e selvagem

ou

Filet de Boeuf poêlé sauce au cassis, risotto au Brie et aux noix et figue flambée
Medalhão de filé mignon grelhado ao molho de cassis, risoto de queijo Brie com nozes e figo flambado

ou

Raviolis au Camembert et aux noix de macadamia, sauce à l'orange et au miel
Raviolis de queijo Camembert com noz de macadâmia ao molho de laranja com mel

Dessert

Red Velvet façon Le Triskell
Bolo Red Velvet a moda da casa

ou

Cœur de chocolat fourré au fruit de la passion
Coração de chocolate com recheio de maracujá