



MENU

ENTRÉE - "LE NID DE LA MARÉE"

Œufs de caille farcis au pesto de basilic et amande, présentés sur un lit de jeunes pousses

PREMIER PLAT - "AU BORD DE L'ESTUAIRE"

Risotto à la salicorne, citron et parmesan

DEUXIÈME PLAT - "LES GRANDES MIGRATIONS"

Magret de canard braisé en réduction de vin rouge et fruits des bois, servi avec gnocchis de pommes de terre et épinards sautés

OR

Filet de bar grillé à la croûte d'herbes sautées, accompagné de polenta crémeuse

DESSERT - "DOUCEUR DANS LE NID"

Tiramisu dans un nid croustillant de pâte kataifi, saupoudré de cacao

BOISSONS INCLUSES

Eau aromatisée au citron et à la salicorne | Vins biologiques Dona Joaquina | Infusion de mélisse, camomille et fleurs séchées

