



**Chef de cuisine
EUROTOQUES**
Un produit, une saison, un terroir

<i>Côté TERRE</i>	<i>Côté MER</i>
<p><u>Sur un lit de jeunes pousses, envolé de fin canard autour de la ferme</u></p> <p>Magret de canard fumé par nos soins, Foie gras figues et miel, œuf de caille et mignon de porc aux herbes... (Tomates séchées, vinaigrette aux noix, croutons, haricots verts, crème de balsamiques...) ***</p> <p><u>Parillada de viandes à la plancha, et sa garniture de saison</u></p> <p>(filet de bœuf, côte d'agneau, veau, petite brochette de canard au tandoori, sauce morilles)</p> <p>***</p> <p>Assiette de Fromage ***</p> <p>Dessert du jour</p>	<p><u>Saveurs marines autour de la Méditerranée</u></p> <p>(Saumon fumé par nos soins, crevettes, Marinade d'encornets, billes de mozzarella, sauce salade, haricots verts, crème balsamique...)</p> <p>***</p> <p><u>Parillada de fruits de mer et sa garniture de saison</u></p> <p>(gambas, lotte, ½ homard, noix de St Jacques + 1 poisson retour de marché Beurre ail des ourses)</p> <p>***</p> <p>Assiette de Fromage</p> <p>***</p> <p>Dessert du jour</p>