

Les Baies Roses Restaurant



Menu Fête des Pères



Dimanche 20 Juin 2010

Entrées

Terrine de foie de volaille aux fines herbes, voilée d'une toile d'omelette provençale, petit bouquet de Mesclun et Roquette à l'émulsion d'agrume

Ou

Bonbon de compotée de Poisson à l'ananas Victoria sur un lit de julienne de légumes à l'huile de sésame, Beurre à la Cardamome

Plats

Filet de Kangourou farci aux champignons de Paris, poêlé aux mignonettes de poivre noir, galette de Gnocchi suivi d'une sauce marchand de vin

Ou

Filet de Dorade Coryphène piqué au cap noir, poêlé à l'huile d'épice indienne, escalier de polenta aux brisures d'olives noires

Beurre au parfum géranium

Desserts

Moelleux au chocolat noir au cœur fruité et son coulis au vieux rhum

Croustillant de patate douce cristallisé

Ou

Bouchée de fruits frais caramélisée à l'anis étoilée, verrine de Milk-shake, parfumé à la menthe, copeaux de nougatine

**Tarif : 45 euros / personne Sur
Réservation (places limitées)**

**Contact : 02 62 44 66 88 / mail :
contact@villagenature.com**

