



# Menu du samedi 10 mai 2014

Buffet apéritif de 19h à 20h

## Entrée

Bouillon mousseux crabe et  
lait de coco, piment farci  
camaron, grosses farfalles  
à l'encre de seiche, basilic Thai

## Plat

Filet de canette de la Dombes  
croustillant, farce foie gras, polenta  
gratinée et oignons caramélisés, pistou de menthe

Le granité du Chef...

## Dessert

Le «Betty Boop»:

Biscuit 'rice-crispies', crèmeux passion, framboises fraîches,  
glace vanille