



LES ÉTANGS DE COROT

BEAUTIFUL LIFE HOTELS

Restaurant Le Café des Artistes



RELAIS &
CHATEAUX

Entrées

Tartare de daurade aux agrumes,
crumble au combava

Soupe à l'oignon gratinée au vieux Beaufort

Poêlée d'encornets au chorizo,
purée de maïs aux épices cajun

✓ Œuf bio et velouté du moment,
éclats de marrons et crispy d'oignon

Plats

Quasi de veau au charbon de bois,
patatas bravas et sauce barbecue maison

Noix de Saint-Jacques normandes,
risotto d'orzo au Parmigiano Reggiano, jus de viande

✓ Curry rouge aux légumes de saison,
lait de coco, coriandre fraîche et riz basmati

Magret de canard rôti, purée de patates douces au miel,
carottes glacées à l'orange

Pêche du jour,
garniture de saison, beurre blanc à la vanille

Desserts

Pomme tatin,
crème crue et glace à la vanille de Madagascar

Mi-cuit au chocolat,
crème anglaise, glace vanille, gruée de cacao

Mont-blanc aux agrumes
sorbet orange, mandarine

Paris-Brest aux noix de pécan,
praliné maison

Veillez choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives

Origines des viandes : Canard - France / Veau - Hollande