



MENU CABARET

Hiver-Printemps 2026

Mise en bouche

Pain d'épices, ganache foie gras,
magret de canard au poivre fumé

Entrée

Carpaccio de saumon gravlax label rouge ,
condiment passion, pickle's d'oignon rouge

Plat

Quasi de veau en cuisson lente, grenaille,
purée de patates douces,
navet boule d'or et jus court.

Dessert

"Finger Japon"
Biscuit dacquoise au thé vert matcha,
compotée de mangue
et mousse légèrement yuzu.