

Menu Découverte l'Atelier des Saveurs
Accueil à partir de 19h00 au restaurant du parc
« L'Atelier des Saveurs »

Adulte (à partir de 13 ans) **49€ / Enfant** (5 à 12 ans inclus) **16€ / Bambin** (-5ans) pas de menu réservé. A voir sur place avec le restaurateur.

Menu Adulte

Cocktail Objectif Mars et tapas méditerranéens

Entrée

Méli-Mélo de salade aux pignons de pin et abricots secs
Eventail de gambas en tempura, Douce sauce curry

Servi avec 1 verre de vin blanc 15 cl (Anjou blanc Les Trois Poiriers, cépage chenin)

Plat au choix

Grenadin de veau

Mousseline de carotte acidulée au beurre d'Echiré
Crème légère au parfum des sous-bois

ou

Noix de Saint Jacques

Beurre aux agrumes
Flan de saison

Servi avec 1 verre de vin rouge 15 cl (Saint Emilion grand cru Château Perey Chevreuil)
ou 1 verre de vin blanc 15 cl (Anjou blanc Les Trois Poiriers, cépage chenin)

Dessert

Mission Mars

Cœur coulant passion mangue, sorbet yuzu, coulis passion,
Boules chocolat et caramel au beurre salé, Sphère ananas

Eaux minérales plate et gazeuse, café

Menu Enfant

Entrée

Petite salade aux pignons de pin et abricots secs
Eventail de gambas en tempura

Plat

Grenadin de veau

Pommes frites

Dessert

Délicieux Ourson façon tiramisu

Boisson au choix : eau ou soda 50 cl ou jus de fruit 25 cl