

# Adagio

Restaurant

## MENU du 11/12 au 18/12

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

### Mise en bouche du moment

Velouté de maïs au paprika fumé, pop corn épice \*19€

ou

Crozets crémeux au gorgonzola et betteraves en déclinaison \*21€

ou

Rillettes de crabe et saumon aux artichauts et truffe, feuilleté \*22€

Pavé de thon mi cuit, salade d'algues wakamé au sésame, sauce vierge mangue, citron vert et coriandre, petits légumes glacés \*30€

ou

Faux-filet de bœuf Salers snacké à la sauce cacahuète, légumes anciens rôtis et pickles de carottes colorées \*30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison \*22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble \*15€

ou

Moelleux au chocolat « Guanaja 70 % » cœur coulant à la poire \*14€

ou

Financier aux zestes d'orange, crémeux au citron et baie de Siltimur \*14€

### Mignardise du Chef

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

\*Prix du plat « à la carte »

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.