

# ORFORD MUSIQUE

---

## menu

26 et 27 juillet 2019

### Entrées

Aranchinis aux épinards, parmesan, basilic, noix de pin, coulis de tomates séchées, tuile de parmesan

ou

Crème d'asperges, brocolis, romanesco et fromage

\*\*\*

### Plats principaux

Pétoncles poêlés, crème de fleur d'ail et échalotes françaises, pommes de terre fondantes

ou

Côte de veau grillée, bleu Bénédicte de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac, demi-glace de veau, gratin de légumes-racines et courges butternut

ou

Maki végétarien, protéine de shiitake frite, avocats, concombres, oignons marinés au vin rouge et grenadine avec mayonnaise à la sriracha et jalapeño, salade de wakamé accompagnée de carottes nantaises

\*\*\*

### Dessert

Panna cotta à la framboise, tuile de chocolat croquante, mousse de mascarpone, fromage à la crème

\*\*\*

Café régulier ou infusion inclus