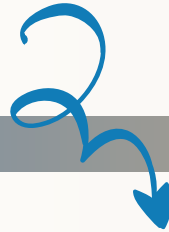


MEETING HUB
by PULLMAN



MENU À 36€ HT



LES ENTRÉES

Saumon mariné à la betterave, sablé parmesan, sauce vierge et roquette

Tataki boeuf, légumes croquants à l'huile de sésame et cacahuètes

Clafoutis de potiron, mesclun à la noisette, tuile de pain et pickles de radis

Pavé de merlu du Cap en croûte de parmesan, pastilla aux oignons doux

Dos de cabillaud à la fleur de thym, confit d'aubergine

Suprême de volaille du Gers rôti, vierge aux olives

Filet de canette en basse température, gâteau de courgettes, jus corsé

LES PLATS

LES DESSERTS

Le Tout vanille, sablé breton et mousse vanille de Madagascar

Sablé Gianduja, mousse pistache et éclats de praliné

Croquant poire caramel, coulis chocolat 72%

Eau minérale et café
(Poisson ou viande au choix)

Sur demande, nous précisons les régimes alimentaires et allergies (Végétarien, Végétalien, sans gluten...)