

- MENU 29 EUROS -

ENTREES AU CHOIX

GASPACHO VERT DE SAISON SORBET HUILE D'OLIVE (AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE) ET BASILIC
CARPACCIO DE HADDOCK FUMÉ, PAMPLEMOUSSE ROSE ET CHANTILLY À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE
AUMÔNIÈRE DE CHÈVRE FRAIS, POMME CARAMÉLISÉE ET PAIN D'ÉPICES, VIGNAIGRETTE AU MIEL
CANNELLONI DE VOLAILLE EN CHAUD-FROID FAÇON NORMANDE

PLATS AU CHOIX

BROCHETTE DE RUMSTEAK, JUS DE VIANDE PURÉE DE POMME DE TERRE GRATINÉE AU BRIE DE MEAUX
PAVÉ DE CABILLAUD, CRÈME DE PETITS POIS ET LÉGUMES DE SAISON
BALLOTIN DE ROUGET AU CHOUX VERT, BOUILLON DE CRUSTACÉS ET CAROTTES FANES
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AU FOIE GRAS, POMMES GRENAILLES ET PETITS OIGNONS GLACÉS

DESSERTS AU CHOIX

ARDOISE DE FROMAGE DU MOMENT, PETITE SALADE VERTE AUX NOIX
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, COULIS ET SORBET POIRE WILLIAMS
TARTE AU CITRON MERINGUÉE MINUTE, ZESTES DE CITRON VERT
NAGE DE FRUITS ROUGES, SORBET CERISE-GRIOTTE ET CRUMBLE CROQUANT

PRIX NET TAXE ET SERVICE COMPRIS

