



EXEMPLES DE PLATS du MENU GOURMAND DU JOUR

Entrées

Velouté Dubarry, Magret Fumé et Pickles



Filet de Galinette Juste Saisi, Légumes du Soleil, Financier à l'Olive



Filet de Maquereau Façon « Escabèche » et Légumes Croquants au Sésame



Tarte Tatin à la Tomate et Pesto



Foie Gras de Canard Mi-Cuit aux Tomates Confites, Chutney d'Oignons

Plats

Filet de Rascasse, Lasagne d'Épinards à la Tomate



Filet de Saint Pierre à la Poêle, Fenouil et Oignons Confits, Emulsion de Roquette



Ris de Veau Braisé aux Deux Pommes et Jus à l'Hydromel



Cannelloni de Pigeons au Lard et Foie Gras, Petit Pois et Jus de Carcasse



Gigot d'Agneau Rôti, Pommes Mitraille au Tandoori, Semoule de Chou-Fleur

Desserts

Chouquette à la Vanille et au Caramel



Panna Cotta à la Pistache de Sicile et aux Framboises



Macaron Kalamansi, Coulis d'Orange



Cheesecake, Fraises et Coulis



Castel Praliné Amande Noisette, Crème Anglaise



Le dimanche au déjeuner « Buffet des senteurs et saveurs »

(seul menu disponible)

Formule buffet à volonté et dessert : 32€

Formule buffet, plat et dessert : 42€



Menu gourmand (sauf déjeuner du dimanche) :

Menu 3 plats : 39,00 €

Formule Duo : à choisir dans le "Menu Gourmand", Un plat et un dessert ou une entrée et un plat : 32,00 €

Menu enfant jusqu'à 7 ans : 12,00 € / Menu enfant de 8 à 12 ans : 16,00 €

(Steak grillé, frites ou pâtes ou mini-portions du Menu Gourmand)

Nos viandes bovines sont d'Origine Française - Tous nos prix sont nets

