



Pour vos déjeuners les samedi et dimanche, et vos dîners, nous vous proposons un menu à 42 € avec choix parmi 2 entrées, 2 plats et 2 desserts.

Exemples de Menu à 42 € (hors boisson)

Menu 1

Amuse-bouche du Chef

Rosace de Saumon confit, crème de ciboulette citronnée

Pièce de veau rôtie, sauce forestière, gratin dauphinois dans son caquelon

Croustillant façon millefeuille au chocolat blanc & ses pralines

Menu 2

Amuse-bouche du Chef

Nougat de foie gras au Porto, toasts grillés, compote d'oignons à la grenadine

Filet de Canette rôtie aux herbes, pommes fondantes, courgettes façon niçoise

Carpaccio de fruits frais

Menu 3

Amuse-bouche du Chef

Risotto crémeux ciboulette & parmesan

Filet de Loup grillé, sauce vierge, petits légumes verts & pommes vapeur

Crème brûlée du Chef

Menu 4

Amuse-bouche du Chef

Œuf parfait au foie gras, crème de Courgettes au Grana Padano

Pavé de cabillaud vapeur, Gnocchis à la crème de basilic

Tarte citron façon Bastide et ses bâtonnets de meringue

Menu 5

Amuse-bouche du Chef

Carpaccio de St Jacques marinées au citron vert

Filet de Daurade à la plancha, Sauce vierge, gâteau de courgettes au curry

Le moelleux Fondant au chocolat noir du Chef & sa glace du moment

RESERVATION AU : 04 98 10 54 20

