



Pour vos déjeuners les samedis et dimanches, et vos dîners, nous vous proposons un **MENU DU JOUR** – menu 3 plats - à 42 € par personne (hors boisson) avec un choix parmi 2 entrées, 2 plats et 2 desserts.  
**Le menu change chaque jour et ne peut être communiqué à l'avance.**

### **Exemples d'entrées (2 sont au choix chaque jour)**

- ❖ Rosace de Saumon confit, crème de ciboulette citronnée
- ❖ Raviole de Champignons, sauce crémée
- ❖ Noix de Saint-Jacques et Mousseline de Fèves, Sauce vierge
- ❖ Escalope de Foie gras aux Pommes, jus corsé au Balsamique
- ❖ Œuf parfait aux pépites de Foie gras, crème de Grana Padano
- ❖ Carpaccio de St Jacques marinées au citron vert
- ❖ Nougat de foie gras au Porto, toasts grillés, compote d'oignons à la grenadine

### **Exemples de plats (2 sont au choix chaque jour)**

- ❖ Suprême de Volaille farcie à la tomate et à l'olive, pommes écrasées, poêlée de courgettes
- ❖ Filet de Daurade à la plancha, sauce vierge, gâteau de courgettes au curry
- ❖ Pavé de cabillaud vapeur, Gnocchis à la crème de basilic
- ❖ Médaillon de Veau, sauce aux morilles, gratin dauphinois dans son caquelon
- ❖ Filet de Bœuf, jus corsé, pommes sautées et petits Légumes
- ❖ Filet de Canette rôtie aux herbes, pommes fondantes, courgettes façon niçoise
- ❖ Filet de Loup grillé, sauce vierge, petits légumes verts & pommes vapeur

## Exemples de desserts

- ❖ Assiette de fromage
- ❖ Carpaccio de fruits frais
- ❖ Crème brûlée du Chef
- ❖ Tarte citron façon Bastide et ses éclats de meringue
- ❖ Croustillant façon millefeuille au chocolat blanc & ses pralines
- ❖ Le moelleux Fondant au chocolat noir du Chef & sa glace du moment
- ❖ Entremet Noix de Coco, chocolat blanc et caramel

**Tous ces exemples sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de varier  
en fonction des approvisionnements**

**RESERVATION OBLIGATOIRE AU : 04 98 10 54 20**

