



# EXEMPLES DE NOS *Menus du jour*

## OUVERTURE :

TOUS LES JOURS POUR LE DÎNER  
SAMEDIS ET DIMANCHES POUR LE DÉJEUNER

## FORMULES :

MENU DU JOUR AVEC UN CHOIX PARMI  
2 ENTRÉES, 2 PLATS ET 2 DESSERTS

MENU 3 PLATS (ENTRÉE, PLAT, DESSERT) :  
45€ PAR PERSONNE (HORS BOISSON)

MENU 4 PLATS (2 ENTRÉES, PLAT, DESSERT) :  
55€ PAR PERSONNE (HORS BOISSON)

LE MENU CHANGE CHAQUE JOUR  
ET NE PEUT ÊTRE COMMUNIQUÉ À L'AVANCE

RÉSERVATION OBLIGATOIRE AU 04.98.10.54.20

## EXEMPLES D'ENTRÉES (2 SONT AU CHOIX CHAQUE JOUR)

ROSACE DE SAUMON CONFIT, CRÈME DE CIBOULETTE CITRONNÉE

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS, SAUCE CRÉMÉE

RISOTTO D'ÉPEAUTRE, FOIE GRAS POÊLÉ

CARPACCIO DE ST JACQUES MARINÉES AU CITRON VERT

NOUGAT DE FOIE GRAS AU PORTO, TOASTS GRILLÉS, COMPOTE D'OIGNONS À LA GRENADE

ŒUF PARFAIT (CUIT À BASSE TEMPÉRATURE) AUX PETITS POIS & CHAMPIGNONS, ESPUMA À L'HUILE DE TRUFFE & PÉPITES DE FOIE GRAS

TARTE FINE À LA TOMATE & AU BASILIC

TATAKI DE THON AU SÉSAME, TABOULÉ DE QUINOA

## EXEMPLES DE PLATS (2 SONT AU CHOIX CHAQUE JOUR)

PAVÉ DE CABILLAUD VAPEUR, GNOCCHIS À LA CRÈME DE BASILIC

FILET DE BŒUF, JUS CORSE, POMMES SAUTÉES ET PETITS LÉGUMES

ROLLMOPS DE DAURADE EN BARIGOULE DE LÉGUMES AU BASILIC,  
POMMES ÉCRASÉES, POÊLÉE DE COURGETTES

LONGE DE VEAU RÔTIE, JUS CORSE, TARTE FEUILLETÉE, TIAN DE LÉGUMES

GIGOT D'AGNEAU LONGUEMENT BRAISÉ PUIS RÔTI, AUBERGINES ET  
LÉGUMES DE SAISON

VOLAILLE FARCI, SAUCE AUX MORILLES, PETITS LÉGUMES DE SAISON

Menu

## EXEMPLES DE DESSERTS (6 SONT AU CHOIX CHAQUE JOUR)

CARPACCIO DE FRUITS FRAIS & SON SORBET DU MOMENT

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

TARTE CITRON FAÇON BASTIDE ET SES ÉCLATS DE MERINGUE

MOELLEUX FONDANT AU CHOCOLAT NOIR DU CHEF & SA GLACE DU MOMENT

TIRAMISU DE SAISON

VACHERIN CONTEMPORAIN AUX FRUITS DE SAISON

IL EST POSSIBLE DE COMMANDER UNE ASSIETTE DE FROMAGES  
À LA PLACE DU DESSERT.