



Menus aux choix

Prix :65,00€

- Tartare de St Jacques et légumes verts, mousseline de Betterave et croquant de légumes OU
- Asperges fraîches de saison, servi froide et sa crème citronnée aux fines herbes OU
- Rosace de Melon au jambon de Serrano, mesclun aux copeaux de Parmesan OU
- Parfait de Truite aux asperges vertes, petits légumes et coulis de tomate fraîche

- Médailon de Quasi de veau braisé sauce crème de cèpes + 2 légumes de saison OU
- Filet de Bœuf rôti en Tournedos minute et sa crème de morille + 2 légumes de saison OU
- Eventail de filet de canard mariné abricot romarin + 2 légumes de saison OU
- Panaché de la Mer sur tatin de légumes Provençaux et coulis de coquillage safrané
« Sandre, saumon, 1 Grosse St Jacques Fraîche »

- Tartine de chaussée aux moines, marmelade de pomme et miel
- Mini planche de fromages affinés sur lit de salade aux noix OPTION + 3.50 €

- Charlotte aux fraises basilic sur croquant chocolat blanc
- Crème brûlée aux zestes d'agrumes ou à l'anis étoilée
- Soupe de fruits frais et sorbet mangue, tuile croquante orange amande
- Tarte Fine abricot pistache servie tiède et sorbet pêche