

MENU PRINTANIER

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26.90 € *

ENTREE + PLAT + DESSERT 32.90 € *

(* Boisson non Comprise, Menu non Modifiable)

ENTREES

Tartare d'Avocat et Crevettes Roses aux Herbes Fraîches

Farandole de Bulots et sa Rouille de Provence

Caviar d'Aubergines à la Provençale, Œuf de Poule Poché

L'entrée du jour....

PLATS

Demi-Baron de Lapin Loetul & Pirirot au Citron Vert,
Boulgour Fondant aux Epices

Dos de Saumon de Norvège Cuit Plancha, Mousseline de Chou-Fleur

Steack Tartare Préparé par nos Soins, Frites Fraîches et Panaché de Salades

La Suggestion du Marché....

DESSERTS

Fraise Melba (Glace Vanille, Fraises, Coulis de Framboises, Chantilly)

Panna cotta à la Vanille de Madagascar et Coulis de Fruits Exotiques

Vacherin Fondant Vanille Framboises et son Coulis

Brie de Meaux Affiné par « Maître Anthès », Salade de Jeunes Pousses