

# MENU ESTIVAL

***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, « Mayonnaise Maison »

Ratatouille Niçoise au Pistou, Œuf de Poule Poché, Crouton de Tapenade

L'entrée du jour....

## PLATS

Belle Tranche de Foie de Veau Poêlée au Vinaigre de Framboises

Filet de Daurade Royale Cuit Plancha, Clafoutis de Légumes Provençaux

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