

MENU DE SAISON

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 26.90 € *

ENTREE + PLAT + DESSERT 33.90 € *

(* Boisson non Comprise, Menu non Modifiable)

ENTREES

Panna Cotta aux Asperges et Parmesan, Coulis de Tomates au Pesto

Farandole de Bulots et sa Rouille de Provence

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

L'entrée du jour....

PLATS

Filet de Rascasse Cuit Plancha, Mousseline de Chou-Fleur,
Fumet de Favouilles

Picatta de Veau de l'Aveyron et du Ségala Label Rouge au citron, risotto
Provençal

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

La Suggestion du Marché....

DESSERTS

Brioche Façon Pain Perdu, Caramel au Beurre Demi-sel

Coupe de Fraise Melba Façon Laumière

Moelleux Tiède au Chocolat « Valrhona », Sorbet Framboises

Brie de Meaux au Lait Crû, Affiné, Salade de Jeunes Pousses