

Menu d'Été

Mises en Bouche



Assiette Provençale

*Dentelles de Melon , Poivrons Marinés , Caviar d'Aubergine
Petite Terrine de Courgette Chèvre et Brebis*

Ou

Saumon Frais Mariné à l'Anis Vert

Accompagné de ses Toasts



Émincés de Magret de Canard (origine France)

Sauce Miel et Citron

Ou

Poisson du Moment

Risotto au Riz 3 Couleurs



Ardoise de Fromages

Ou

Croustillant de Mousse au Chocolat

Coulis de Fruits rouges

Ou

Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive

Caramel au thym

** Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant- Déclaration obligatoire*

Prix **38.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus
Nos viandes sont garanties d'origine France