

# Menu de Printemps

## Mises en Bouche



Terrine de Campagne Maison aux Airelles et Marc de Provence  
*Accompagnée de son Mesclun*

Ou

Tentacules de Calamars et Crevettes en Salade  
*Accompagnées de Poivrons marinés  
aux Vinaigres de Framboise, Madère et Balsamique*



Émincés de Magret de Canard (Origine France)  
*Sauce à la Réglisse*

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 **39.50€**

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