

Menu de Pâques

31 €

Entrée + Plat + Dessert (Hors Boissons)

Entrées

Velouté d'asperges à l'huile de truffe

(A la carte 7.00)

ou

Macédoine de légumes aux crevettes roses, mayonnaise safranée

(A la carte 9.00)

Plats

Filet de daurade royale,
confit de légumes du soleil, beurre blanc tomate

(A la carte 19.00)

ou

Tranche de gigot d'agneau poêlée,
jus au thym et pommes grenailles

(A la carte 21.00)

Desserts

Salade de fraises et son coulis, chantilly maison

(A la carte 6.50)

ou

Tarte au crémeux chocolat, crumble noisette

(A la carte 7.00)



Easter menu

31 €

Starter + Dish + Dessert (Excluding Drinks)

Starters

Asparagus velouté with truffle oil

(A la carte 7.00)

or

Mixed vegetables with prawns, saffron mayonnaise

(A la carte 9.00)

Main Dishes

Sea bream fillet,

Candied sunny vegetables, tomato beurre blanc

(A la carte 19.00)

or

Slice of lamb's leg, juice with thyme and grenailles potatoes

(A la carte 21.00)

Desserts

Strawberry salad and coulis, homemade chantilly

(A la carte 6.50)

or

Creamy chocolate tart, hazelnut crumble

(A la carte 7.00)

