

Menu

3 services à 43,00 € , 4 services à 53,00 € ou
5 services à 60,00 €

A PARTIR DU 7 juillet 2018

Cœur d'artichaut au Foie Gras et magret fumé minute
Ou
Carpaccio de dorade au citron vert et gingembre



Sardine confite au Chorizo Iberico et écrasé de pommes de terre
Ou
Ris de veau meunière aux girolles



Intermezzo



Filet de bœuf maturé holstein aux légumes du sud grillés
Ou
Risotto de homard et St. Jacques



L'assiette de fromages



Ananas et coco en chaud froid
Ou
Croustillant de fruits rouges et sa vanille bourbon



Sélection de vins de 20,00 € à 30,00 €

Entrées froides

- Cœur d'artichaut au Foie Gras & magret fumé minute 24,00 €
- Carpaccio de dorade au citron vert et gingembre 22,00 €

Entrées chaudes

- Sardine confite au Chorizo Iberico et écrasé de pomme de terre 23,00 €
- Ris de veau meunière aux girolles 28,00 €

Les plats

- Filet de bœuf maturé holstein aux légumes du sud grillés 33,00 €
- Risotto de homard et St. Jacques 36,00 €

Les desserts

- Ananas et coco en chaud froid 14,00 €
- Croustillant de fruits rouges et sa vanille bourbon 14,00 €
- Irish Coffee glacé 12,00 €
- Sorbets ou Glaces au choix 10,00 €
- L'assiette de fromages 11,00 €

* liste des allergènes, n'hésitez pas à nous signaler tout autre intolérance

- | | | |
|-------------------|--------------|-----------------------|
| 1. gluten | 6. œufs | 11. graines de sésame |
| 2. crustacé | 7. poisson | 12. lupin |
| 3. lactose | 8. soja | 13. mollusques |
| 4. arachides | 9. céleri | |
| 5. fruits à coque | 10. moutarde | |

Apéritif de 5,00 € à 11,00 €

Soft de 2,00 € à 7,00 €

Vins à la carte : de 24,00 € à 300,00 €

Champagne à la bouteille : de 61,00 € à 210,00 €

Alcool de 4,00 € à 11,50 €

Restaurant ouvert :

Jeudi, vendredi midi et soir, samedi soir et dimanche midi

Lunch à midi 3 services : 29,00 €/pp (jeudi et vendredi)

Sur réservation : dîners de famille, banquets, réceptions

Jour de fermeture : mercredi