

Menu 35,00€ (1 plat : 24,00€ - 2 plats : 29,00€)

Accras de Morue fraîche, Cebette et Piquillos, Fondue de Poireaux au Citron Vert

OU

Rouleau de Printemps « César » au Poulet Fumé et Sésames

OU

Asperges blanches, Coppa des Pyrénées et sauce Vierge

OU

Pressé de Gambas persillées et Saumon fumé à la Betterave givrée



Roulade de Poitrine de Veau aux Morilles

OU

Gigot d'Agneau (Royaume-Uni) à l'Ail des Ours

OU

Raviole ouverte de Bœuf en sauce, Echalotes au Raifort et glace Foie Gras

OU

Farci de Loup d'Atlantique aux St Jacques à l'Armoricaine



Pain perdu « Diplomate » Rhum Raisins et glace Vanille

OU

Pavlova aux Fraises et crème Vanille, sorbet Fleur de Sureaux et coulis rouge

OU

Entremets aux deux Chocolats et glaçage Opéra

OU

Café Gourmand (suppl. 1.80€)

OU

Assiette de Fromages et petite Salade

Viandes françaises sauf indiqué autrement - Prix nets service

Liste allergènes disponible sur demande