



Dimanche 26 Mai 2024

Menu Fêtes des Mères

L'apéritif :

Moelleux Aubergine Ecrevisses aux épices douces
Pruneau au Foie Gras
Picador Œuf de caille & magret de canard fumé

L'entrée :

Chèvre fumé sur un sablé au parmesan, salade de jeunes pousses & chiffonnade de coppa
Ou
Tartare exotique de saumon, salade de choux à la japonaise

Le Plat :

Grenadin de Veau aux Morilles
Ou
Filet de Sandre à l'Oseille

Ses Garnitures :

Patatoes aux oignons confits/flan de champignons
Ou
Riz 3 couleurs gourmand/gâteau de courgettes

Le Dessert :

Tartelette Exotiques & son coulis de Mangue
Ou
Carré Rocher, crème anglaise

Menu enfant

Recommandé moins de 11ans

L'apéritif :

Brochette tomate cerise bille de mozzarella
Wrap jambon blanc/kiri
Magret de canard fumé/ananas coco

Le Plat :

Filet de Poulet comme des tenders sauce Ketmayo
Patatoes

Le Dessert :

Bodega de Mousse chocolat aux éclats Bueno

Choisissez votre formule :

Le Gourmet 29,95 €

Apéritif /Entrée/Plat/Garnitures/Dessert

Le Gourmand 26,80 €

Entrée/Plat/Garnitures/Dessert

Le Frugal 24,80 €

Entrée/Plat/Garnitures

Menu enfant

18,00 € ou 15,80 € sans l'apéritif