



Menu 32€

Mercredi 13 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tartelettes de légumes marinés au parmesan

ou

Velouté asperge pommes de terre

Plats

Pavé de saumon sauce citronnée et ravioles pochées

ou

Lomo au piment d'Espelette et ravioles pochées

Desserts

Verrine citron vanille crumble coco

ou

Coulant au chocolat noir et sa crème anglaise café

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Jeudi 14 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Déclinaisons d'avocats crevettes mayonnaise

ou

Feuilleté au chèvre

Plats

Lotte au chorizo écrasé de pommes de terre poêlée de courgette

ou

Mignon de veau écrasé de pommes de terre poêlée de courgette

Desserts

Entremet mangue-kiwi amande

ou

Panacotta noix de coco, céleri coulis aux fruits rouges

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Vendredi 15 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tartare de bœuf

ou

Gaspacho aux tomates

Plats

Merlu pané avec riz de Camargue poêlée de poivrons

ou

Cuisse de canard confit avec riz de Camargue poêlée de poivrons

Desserts

Mousse au chocolat noir

ou

Macaron passion vanille, tartare fraise

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Samedi 16 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tartare de poisson

Ou

Salade de chèvre chaud

Plats

Filet de rouget sauce vierge avec mousseline de carottes et pommes de terre mitraille

ou

Magret sauce miel avec mousseline de carottes et pommes de terre mitraille

Desserts

Œuf à la neige rhum citron

ou

Brownie crème vanille

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Dimanche 17 avril

Entrée, plat et dessert

Entrées

Ceviche de crevettes coriandre citron vert

ou

Caviar d'aubergine crumble au parmesan

Plats

Brandade de morue, gratin dauphinois et ratatouille

ou

Agneau, gratin dauphinois et ratatouille

Desserts

Crumble pomme rhubarbe

ou

Biscuit roulé praliné citron-fraise

*Assiette de fromages supplément 13€