



Menu 32€

Mercredi 25 mai

Entrée, plat et dessert

Entrées

Légumes marinés aux copeaux de parmesan

ou

Feuilleté chèvre, miel

Plats

Brochette de viande avec ravioles

ou

Saumon rôti, sauce citron avec ravioles

Desserts

Salade de fruits

ou

Mousse au chocolat noir

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Jeudi 26 mai

Entrée, plat et dessert

Entrées

Asperges à la vinaigrette et œuf poché

ou

Caviar d'aubergines avec gratin cévenol et oignons confits

Plats

Filet de bœuf avec écrasée de pommes de terre et mousseline de carottes

ou

Gambas rôties et sauce poisson avec écrasée de pommes de terre et mousseline de carottes

Desserts

Tarte vanille Fruits de saison

ou

Verrine café-framboise

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Vendredi 27 mai

Entrée, plat et dessert

Entrées

Gaspacho

ou

Œufs à la forestière

Plats

Suprême de volaille avec tagliatelles fraîches

ou

Brandade de morue avec tagliatelles fraîches

Desserts

Millefeuille mangue-crème de coco

ou

Île flottante avec compote de fruits rouges

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Samedi 28 mai

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tartare de poisson

ou

Soupe froide aux courgettes et au curry

Plats

Lotte au chorizo avec riz pilaf et poêlée de poivrons

ou

Filet mignon de veau avec riz pilaf et poêlée de poivrons

Desserts

Cheesecake aux agrumes

ou

Roulé pistache et fraise

*Assiette de fromages supplément 13€



Menu 32€

Dimanche 29 mai

Entrée, plat et dessert

Entrées

Tomate burrata

Ou

Caviar d'aubergines

Plats

Agneau avec écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et poêlée de courgettes

ou

Dorade avec écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et poêlée de courgettes

Desserts

Panna cotta aux fruits de saison

ou

Ananas rôti avec crème au thym et tuile croquante

*Assiette de fromages supplément 13€