



MENU A 40 €

Coupe de Champagne et amuse-bouche

❧

Assiette Scandinave, sauce au raifort

Ou

Emincé d'avocat aux pétales de coquilles St Jacques

❧

Escalope de daurade, beurre aux trois poivrons

Ou

Pot-au-feu de lotte au safran et timbale de riz

❧

Filet de bœuf en croûte de sel aux aromates

Ou

Feuilleté de ris et de rognons de veau

❧

Assiette de fromages affinés

❧

Feuillantine de poire et crème Williamine

Ou

Choux de la passion et coulis de framboises

❧

Café

❧

Vin Blanc AOC : à définir lors du choix des plats

Vin Rouge AOC : à définir lors du choix des plats

Eaux minérales plates et gazeuses

*Ce menu vous est communiqué à titre indicatif,
des changements peuvent intervenir selon la saison ou le marché
Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire
et à l'écoute de toute suggestion concernant le menu proposé.*