

Menu Plaisir

printemps - été 2026

Entrées

Croustillant de brie au miel, Mesclun de salade jeunes pousses

ou

Velouté glacé de petits pois menthe, fromage frais citronné

ou

Salade de fregola sarda, légumes grillés

Plats

Filet de poisson selon arrivage, beurre blanc ciboulette

ou

Cuisse de poulet façon colombo

ou

Paleron de bœuf fondant, sauce bordelaise

Desserts

Tartelette au chocolat, amandes grillées

ou

Salade de fruits frais, sorbet du moment

ou

Entremets croquant mangue-passion, coulis exotique

Boissons incluses

- Eaux minérales
- Café ou Thé

Double choix & Options végétariennes sur demande

Le Chef pourra adapter ses plats selon les arrivages du marché

Forfait vin sur demande (il s'agit d'un forfait par personne)

Vin blanc (25cl/personne)

6.00€ TTC

Vin rouge (25cl/personne)

6.00€ TTC

Un supplément "frais de service" sera appliqué à partir de 23h00.

Menu Gourmand

printemps - été 2026

Entrées

Tomates d'antan, burrata et pesto basilic

ou

Œuf poché au caviar d'aubergine, crème de parmesan

ou

Glacé de légumes verts, crème fouettée au piment d'Espelette

ou

Ravioles du Dauphiné, crème de courgettes

Plats

Escalope de saumon, beurre aux agrumes

ou

Suprême de poulet à la provençale

ou

Filet de dorade, sauce vierge

ou

Pièce du boucher, sauce au poivre

Desserts

Mi-cuit au chocolat, coulis de framboises

ou

Tarte au citron meringuée

ou

Fraises marinées au basilic, sorbet citron

ou

Finger de tiramisu glacé

Boissons incluses

- Eaux minérales
- Café ou Thé

Double choix & Options végétariennes sur demande

Le Chef pourra adapter ses plats selon les arrivages du marché

Forfait vin sur demande (il s'agit d'un forfait par personne)

Vin blanc (25cl/personne)

6.00€ TTC

Vin rouge (25cl/personne)

6.00€ TTC

Un supplément "frais de service" sera appliqué à partir de 23h00.