

Les Soupes

Potage du Jour	8,00€
----------------	-------

Les Entrées

Le Ravioli de Scampi Croustillant, Beurre d'Herbes	22,00€
--	--------

La Délice de Crabe et Avocat au Saumon fumé	22,00€
---	--------

La Terrine de Foie gras de Canard au Gewurtraminer, Chutney Pêche et Brioche	24,00€
--	--------

Les Poissons

Le Cœur de Saumon grillé, Crémeux de Chou- fleur au Poivre de Sèchuan	26,00€
---	--------

La Sole belle Meunière, champignons, Pommes nature et beurre Persillé	45,00€
---	--------

Le Dos de Cabillaud rôti sur peau, boulgour au Basilic, sauce vierge	26,00€
--	--------

Le Tournedos de Dorade Royale aux Petits légumes	27,00€
--	--------

Jus de Moules safrané	
-----------------------	--

Les Viandes

Le Magret de Canard rôti aux Mirabelles	26,00€
Le Pluma de Porc Ibérico rôti au Thym	26,00€
L'Entrecôte de Bœuf Simmental *	26,00€
Le Filet de Bœuf origine France*	28,00€

Garniture de nos Viandes : Panier Escaffier aux petits légumes,

Brochette Pomme Grenaille

Sauce au choix : Poivre Vert, Béarnaise, Porto truffé, beurre Maître Hôtel, Roquefort

Les Desserts

Le Nougat glacé de Montelimar	14,00€
Le Café gourmand (Mousse, Glacé, Tartelette, tout chocolat)	16,00€
L'assortiment de glace & Sorbets aux légumes et petits fruits	12,00€
Nage de fruits rouge aux herbes folles, sorbet citron vert, tuile lavande	11,00€
Macalong fruits du Verger, sorbet pêche et abricot	12,00€

Menu Business

Entrée/Plat/Dessert à 35,00€

Capuccino de Potiron

Cordon Bleu de Veau Italien

Mousse au chocolat blanc

Menu de la semaine du 30.10 au 03.11

Entrée/Plat/Dessert 22,50€

Entrée/Plat 18,00€

Plat/Dessert 18,00€

Plat 15,00€

Crème de Légumes

Ou

Tomates farcies au Thon

Ou

Terrine de Pâté de Campagne

Médailon de Limande farci au Saumon

Ou

Emincé de cochon aux champignons

Carpaccio d'Ananas aux épices

Ou

Brownie au chocolat

