

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, beurre blanc, carottes bicolor et Purée de racines **27,00€**

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

Jus de Moules safrané

Les Viandes

Le Magret de Canard rôti, dés de Butternut et Poires, Sauce Miel	26,50€
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 13.11 au 17.11

Entrée/Plat/Dessert 22,50€

Entrée/Plat 18,00€

Plat/Dessert 18,00€

Plat 15,00€

Velouté de Potiron

Ou

Samoussa au porc et Légumes, Mesclun

Ou

Oeufs à la Russe

Blanquette de Veau à l'ancienne, riz

Ou

Dos de Cabillaud rôti, fondue de Poireaux,

Pomme Nature

Tarte aux Pommes

Ou

Iles Flottante

