

Velouté de Petits pois et son Œuf poché

Gambas snackés, tombé de Poireaux au Citron

Suprême de Pintade farcie, Sauce au chocolat
Caviar du Potager

Douceur du Fromager

Pavlova aux Fruits de saison

Menus Air et Vie Printemps-Eté à 25 €

(à partir d'avril/ même menu pour tout le groupe sur réservation)

Menu 1

Tartine Nordique : Hareng, Crème de Baies roses, Câpre et
Mesclun de salades

Pavé de Bœuf aux Echalotes

Cheesecake aux Fruits de saison

Menu 2

Tatin d'Oignons nouveaux, Magret de Canard fumé et Crème de raifort

Pavé de Cabillaud en Croûte de Chorizo, Risotto aux Citrons confits au sel

Cône aux Fruits rouges, Glace Vanille

Menu 3

Trilogie de Melon, Pastèque, Jambon cru et son mesclun de salades

Filets de Canette au thym

Soupe de Fruits frais, Glace Bulgare

Avec fromage en supplément (2.50€ en portion ou 4.50€ au buffet par personne)

Café offert

Menu Air et Vie à composer


(même menu pour tout le groupe sur réservation)

Entrées

Terrine de Légumes du soleil, Brochette de gambas, Sauce Rouille
8.90€

Trilogie de Melon, Pastèque, Jambon cru et son Mesclun de salades 5.80€

Tatin d'Oignons nouveaux et Magret de Canard fumé, Crème de raifort 5.30€

 Tartine Nordique : Hareng, Crème de Baies roses, Câpre, Mesclun de salades 6.00€

Plats

Pavé de Bœuf aux Echalotes 13.20€

Pavé de Cabillaud en Croûte de Chorizo, Risotto aux Citrons confits au sel 15.50€

Filets de Canette au Thym 14.00€

Risotto aux Champignons, Légumes de saison 13.50€

Desserts

Cône aux Fruits rouges, Glace Vanille 4.20€

Soupe de Fruits frais, Glace Bulgare 5.20€

Cheesecake aux Fruits de saison 5.80€

Vacherin glacée 7.70€

Fondant au chocolat 7.90€

Pour tout autre renseignement, merci de prendre directement rendez-vous avec les cuisiniers, du mardi au vendredi après 14h00