

MENU BUSINESS

Du 18 au 29 Mars 2019

Déjeuner, du lundi au vendredi

21.-€

Plat, Dessert
& café

Amuse-bouches

.....

Entrecôte de veau rôtie, jus réduit aux algues,
déclinaison d'artichauts et carottes

ou

Dos de merlu cuit au beurre noisette, écume de lard,
risotto crémeux au parmesan et asperges

.....

Feuilletage caramélisé, crémeux chocolat blanc et passion

ou

Crème brûlée Tonka, poire pochée, caramel anglais



- 12 ans

MENU DES PETITS GASTRONOMES

Velouté de betteraves, kiri et noix de pécan

ou

Brouillade d'œufs et épinards

.....

Suprême de volaille rôti, pommes fondantes

ou

Dos de saumon saisi sur peau, pâtes fraîches et carottes

.....

Moelleux au chocolat

ou

Vacherin vanille/framboise

15.-€

2 Plats

18.-€

3 Plats

