

# Menu du mois

*Velouté de tomates aux aubergines et aux pétoncles*

\*\*\*\*

*Carpaccio de Bœuf aromatisé d'émulsion froide au pistou et copeaux de parmesan*

ou

*Filet de Bar Victoria en croûte de brandade de morue, confit de légumes méditerranéens*

ou

*Tartare de tomates au vinaigre de xérès et scampis au pistou, sauce tartare*

ou

*Noix de Saint-Jacques sur lit de roquette à la crème de truffes (Suppl. 10.00€)*

\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*

*Noix d'entrecôte brésilienne grillée, sauce aux fines herbes et au mascarpone*

ou

*Suprême de pintadeau fermier aux écrevisses et à l'aneth, pommes Dauphines*

ou

*Brochette de poissons au beurre de fenouil et le tian provençal*

ou

*Pigeonneau rôti et les petits pois à la française revisité à ma façon (Suppl. 10.00€)*

\*\*\*\*

*Croustillant de fruits rouges et la crème pâtissière parfumée au thym citron*

ou

*Soupe glacée au chocolat et au lait de coco, glace vanille au beurre*

ou

*Assortiment de glaces*

ou

*Assiette de Fromages frais et Affinés*

## Nos formules :

- ❖ MENU à 30.00€ : 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert (Menu vins compris : 45.00€)
- ❖ MENU à 35.00€ : Potage, Entrée, Sorbet, Plat et Dessert (vins compris : 50.00€)
- ❖ MENU à 49.00€ : 2 Entrées, Sorbet, Plat et Dessert sans suppl. (Vins compris : 70.00€)
- ❖ LUNCH à 24.00€ : Potage, Plat et Dessert, du jour (uniquement le midi)
  - Potage : 6.00€
  - Entrée : 15.00€ (avec suppl. : 5.00€ en +)
  - Plat : 24.00€ (avec suppl. 5.00€ en +)
  - Dessert : 7.00€

**Tout changement d'entrée ou de plat dans le menu entraînera un supplément de 5.00€**