

Menu Classique 30€ TTC

1 entrée + 1 plat + 1 dessert
Eaux minérales, vins régionaux et café inclus

Les Entrées

Terrine de saumon, asperges, tomates confites et salade croquante
Verrine d'avocat façon guacamole, petits filets de rouget à la provençale
Ballottine de poulet aux champignons et salade fraîcheur
Bambou de crabe et calamar rôti au pistou, crème de crustacés
Piqué de canard et bœuf, tartare de légumes
Déclinaison de légumes, Bagna Cauda, salade fraîcheur
Bonbon de risotto aux champignons et veau, jus au romarin

Les Poissons

Pavé de saumon au basilic, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Aile de raie poêlée à la grenobloise
Dos de cabillaud poêlé à la crème d'aneth
Lamelle de calamar à la provençale, baguette de Saint pierre juste rôtie
Pavé de Cobia rôti à la piperade de légumes en papillote

ou

Les Viandes et les Volailles

Suprême de poulet braisé aux lardons et champignons
Escalope de veau poêlée, jus au romarin
Pavé de selle d'agneau rôti, jus à la menthe fraîche
Brochette de bœuf grillé aux légumes provençaux
Duo de magret de canard rôti et sa daube de bœuf provençale
Pavé de bœuf rôti, sifflet de carottes sauce vin rouge

Les Desserts

Baguette de riz au lait, sorbet griotte
Verrine de soupe de fruits, brochette de fruits de saison rôtie au miel
Tartare de kiwi et ananas, sucette sorbet fraise des bois enrobée de chocolat blanc,
crème brûlée au citron
Tarte aux pommes sauce caramel et glace vanille
Moelleux à la confiture de lait, glace au caramel
Entremet au chocolat noir, coulis de fruits rouges