

MENU VIANDE / POISSON VÉGÉTARIEN

1ÈRE PROPOSITION

ENTRÉE

SALADE DE MELON D'ÉTÉ

VIANDE SÉCHÉE, VINAIGRETTE AU POIVRE NOIR

OU (À CHOIX)

GASPACHO ANDALOU

CONCOMBRE ET POIVRONS CISELÉS, BASILIC

PLAT

POITRINE DE POULET GRILLÉ

RAGOÛT DE POIS CASSÉS & JUS CORSÉ

OU (À CHOIX)

FILET DE ROUGET GRONDIN

FENOUIL BRAISÉ

OU (À CHOIX)

POIVRONS FARCIS AUX AUBERGINES & FÉTA

GREMOLATA

DESSERT

PASTÈQUE GRILLÉE & CRÈME FRAÎCHE À LA MENTHE

65.- PAR PERSONNE / 56.- PAR PERSONNE (VÉGÉTARIEN)

75.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE OU FROMAGE EN PLUS (66.- VÉGÉTARIEN)

83.- PAR PERSONNE AVEC AMUSE-BOUCHE ET FROMAGE EN PLUS (74.- VÉGÉTARIEN)



MENU VIANDE /POISSON

2ÈME PROPOSITION

AMUSE-BOUCHE

SURPRISE DU CHEF

ENTRÉE

SALADE DE PÊCHES GRILLÉES, TOMATES BIO & GREMOLATA
OU (À CHOIX)

TARTARE DE THON ROUGE
SAUCE SOJA & MENTHE POIVRÉE

PLAT

LA CÔTE DE PORC PAYSANNE
PURÉE DE POMMES DE TERRE DOUCES, SAUCE À LA CRÈME DE CHOUX-FLEUR
OU (À CHOIX)

SAINT-PIERRE FLAMBÉ AU PASTIS
PETITE COURGETTE FARCIE À LA RATATOUILLE

OU (À CHOIX)

POIVRONS FARCIS AUX AUBERGINES & FÉTA
GREMOLATA

DESSERT

FRUITS D'ÉTÉ À LA CRÈME DE MERINGUE ET COULIS DE FRUITS

85.- PAR PERSONNE

95.- PAR PERSONNE AVEC FROMAGE EN PLUS

