



Menu Estival

A partir du Jeudi 21 juin 2018

Eveil des papilles

**

Salade de seiche

Quinoa végétale/ sauce satay

**

Carpaccio de dorade royale

Au caviar d'Aquitaine

**

Fleur de courge farcie

Asperges/ girolles/ bouillon d'herbes

**

Filet de bœuf « Black Angus »

Tatin d'oignons à la moelle/ jus perlé

**

Trilogie glacée

Asperges blanches/ carottes de sables/ betteraves

Sirop de citron vert et avocat

**

Le Parfum de rose

Merveilleux framboises/ litchi

**

Chariot de confiseries

Tarif : 95 € / pers - hors boissons

Menu valable du Mardi au Vendredi soir & Vendredi Midi

Ce menu vous sera proposé jusqu'au 27 juillet 2018.

Merci de votre confiance