



Menu Classique Printemps – Été 2023

Menu Classique : 40€ T.T.C./personne

Entrée - Plat de Poisson ou de Viande ou Végétarien - Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,80€ T.T.C./personne ou Vin AOC 9,50€ T.T.C./pers.



Entrées

- Bruschetta à la tomate et légumes printaniers, bouquet de roquette, sorbet poivrons rouges piment d'Espelette 
- Salade de poulpe, légumes verts printaniers et pamplemousse
- Gaspacho de tomates, mozzarella burrata et rhubarbe 
- Galettes de carottes aux épices, pousses de moutarde et sauce façon grecque 
- Tarte courgettes et féta, mesclun de jeunes pousses 
- Radis crus et cuits, poudre de pain 



Poissons

- Linguines aux moules et coques, sauce crustacée, légumes printaniers et poireaux frits
- Asperges vertes rôties, truite et beurre blanc au chocolat
- Cœur de cabillaud pané au gomasio, orge perlé et carottes de couleurs



Viandes

- Epaule d'Agneau confite aux herbes et noisettes torréfiées, pommes de terre grenailles et artichauts boutons
- Paupiette de veau rôtie, riz basmati, petits pois et fèves
- Sauté de dinde miel et soja, noodles et aubergines fondantes



Plats Végétariens

- Aumônière poireaux et chèvre, poêlée de légumes façon ratatouille
- Tomate farcie végétarienne, coulis de tomate et pois gourmands



Desserts

- Traditionnel moelleux au chocolat cœur coulant framboise, sorbet fraise menthe douce
- Tarte à la rhubarbe, sorbet du moment
- Crème brûlée au citron vert
- Fraises façon melba
- Crème légère vanillée, kiwi en deux façons et crumble croquant

