



Menu Carte Pâques 2019

Menu unique servi le Dimanche 21 Avril Midi
Réservations au 04 37 45 45 45

Entrées 17 €

Duo d'Asperges Blanches et Vertes

Pétales de Saumon Frais Mariné à l'Aneth

Ou

L'Incontournable Pâté-Croûte du 33

Lapin et Foie Gras de Canard, Petits Légumes au Vinaigre

Ou

Tartare de Dorade Royale

Lait de Coco et Citron Vert, Sablé Parmesan

Ou

Millefeuille de Foie Gras de Canard et Artichauts

Salade de Mâche et Pommes Granny Smith

Plats 24 €

Filet de Bar à l'Unilatéral

Minute de Fenouil et Artichaut, Huile Vierge aux Agrumes

Ou

Cœur de Cabillaud Rôti sur sa Peau

Mijoté de Lentilles Vertes du Puy

Brunoise de Gambas, Sauce Homardine

Ou

Epaule d'Agneau de l'Aveyron « Rôtie-Confite »

Ragoût de Pommes de Terre, Olives Violettes, Tomates Confites

Ou

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles

Riz Basmati, Sauce Crème

Desserts 9 €

Eclair Craquant aux Fruits Exotiques

Nage d'Agrumes

Ou

Sablé Crémeux au Chocolat Noir

Et Crème Praliné-Noisette

Ou

Soupe de Fraises Rafraîchie aux Herbes

Glace Pistache

Ou

Cocktail de Mangue « Pina Colada »

Mangue Fraîche, Sorbet Mangue, Ecume de Coco

Cigarette Russe Maison

Menu à 48 € TTC

Entrée, Plat, Dessert à choisir dans la sélection de la Carte

Prix nets, service compris

