

MENU

Jambon cru de pays

Et son mesclun provençal à l'huile d'olives

Ou

*Salade Crétoise (mesclun provençale, cornet pita fromage de brebis
tomate, tomate, poivron, œuf mimosa, vinaigrette à l'huile d'olive)*

Ou

Terrine de loup aux poireaux sauce mousseline

Et sa salade de mâche et mimosa

Dos de cabillaud sauce écrevisses

Rizotto safrané aux petits légumes,
verrine de poivrons confis, crêpe de légumes

ou

roulade de dinde à la mozzarella sauce marsala

Ou

Suprême de pintadeau sauce aux olives vertes

Ou

Cuisse de canard confis au piment doux d'espolette

Ou

Tajine d'agneau au citron et fruits secs

Et sa semoule moelleuse

Gratin dauphinois, verrine de tomates paysanne

Et roulade de courgettes en duo

Brie de Meaux affiné sur verdure

Ou

Fromage blanc à la crème

Tarte Tatin tiède
Et sa boule de glace vanille

Ou

Fondant chocolat (chaud) et sa crème anglaise

Ou

Mille feuille vanille et sa glace chocolat

Café

Pain

Vin cave Suze la rousse rouge ou rose

service, nappage, vaisselle compris