



14 Juillet 2018

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires



À Partager

Instant partage

Jambon ibérique & Chorizo Baguette & condiments de soleil



Les Entrées

Les Entrées

Ceviche de Daurade, Mangue, avocat et fenouil croquant



Jambon Ibérique et chorizo, Baguette et condiments



Le Duo Veggie Duo de melons, pastèque à la féta et fenouil croquant



Le foie gras de canard cuit au naturel Melon frais et caramélisé



Le Petit Pois en velouté glacé En sponge cake et écume de lait fumé



Le Tourteau Poireaux vinaigrette



Entrée

Tomate Ananas Passion



Pois cassés, quinoa Bio, salicornes, avocat, algues Wakamé et graines grillées
99 kcal, peu calorique et riche en protéine et fibre

Les Plats

Les Poissons

La Trilogie de la Mer



Cubes de thon rouge juste saisis, gambas, encornet et ratatouille

Le Pavé de saumon Label Rouge
































Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, écrasé de patate douce et carottes fanes.










Pâte de collection MALLOREDDUS Coques, sauce à l'arrabiata


































Les Viandes

Entrecôte (300g) VBF Fleur de sel, pommes grenailles et sauce au poivre										
L'Épaule d'agneau confite Légumes printaniers comme un navarin et jus au thym										
Le Magret de canard Aux fruits rouges et pommes amandine										
Le Suprême de volaille à l'estragon Gnocchis à la crème de Parmesan										









Plat

Le Saumon Bio grillé Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée et salade de fenouil aux coques 214 kcal, riche en protéine, oméga 3 et vitamine B & D										
--	--	--	---	---	---	---	---	---	---	---

Les Desserts

La Boule de "mouss choc" Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes									
La Framboise Framboises et mousseux amandes									
Le Saint Honoré Choux et déclinaison de fraises									
Les Perles du Japon Tapioca, lait de coco, fruit de la passion, copeaux et tuile croustillante coco									
Thé ou café gourmand									

Dessert

Tarte aux figues Sur un sablé allégé, compoté de figues, mousse de fromage blanc et figues rôties 175 kcal, riche en protéine, fibres, vitamines et minéraux									
---	---	---	--	---	---	---	---	---	---