

MENU PRINTANIER

32€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **

26€90

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **

Entrées

L'entrée du jour ...

Farandole de bulots
et sa rouille de Provence

Caviar d'aubergines à la provençale *
œuf poché

Tartare d'avocat et crevettes roses *
aux herbes fraîches

Plats

La suggestion du Marché ...

Steak tartare (préparé par nos soins)
frites fraîches, panaché de salades

Dos de saumon de Norvège cuit Plancha *
mousseline de chou-fleur

Demi-baron de lapin au citron vert *
boulgour fondant aux épices

Desserts

Panna cotta à la vanille de Madagascar *
coulis de fruits exotiques

Vacherin vanille framboises *
meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly

Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès »
et panaché de salades

Coupe de fraise Melba du Laumière *
glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly

* PRODUITS DE SAISON