

Plat

Côte de veau rôtie

brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine



Le saumon Bio grillé

épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée

214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D



Les Desserts

Les Desserts

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée



Le nougat glacé, fruits rouges et coulis framboise



Soupe de fruits rouges et panna cotta à la vanille



Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue



Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait



Fromages

Assiette de fromages normands Petite salade verte et chutney



Dessert

Tarte aux figues

sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse de fromage blanc, figues rôties

175 kcal – riche en protéines, fibres et minéraux



Les Vins

Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

