



Fêtes des Mères

Notre chef de cuisine vous propose...

En entrée

- Asperges vertes et blanches 6.80 F / 100 g
- Roulade de saumon aux herbes 7.00 F / 100g
- Tomate fraîcheur Maison 8.50 F / 100g
- Opéra de homard 14.00 F / pièce

Plat principal

- St Jacques sur lit d'asperges, chips de viande séchée 20.00 F/ part
- Mignon de veau, légumes printaniers, et jus réduit 25.00 F/ part
- Blanquette de lotte aux morilles et vin jaune 30.00 F/ part
- Magret de canard, sauce gingembre et citron 8.50 F/ 100g

Accompagnements

- Pomme de terre Château au beurre 1.80 F / 100g
- Ratatouille 3.20 F / 100g
- Jardinière de légumes fondants 3.90 F / 100g
- Flan Niçois 5.00 F / pièce

Pour finir en Douceur

- Macaron XL framboise 5.00 F / pièce
- Bouchon chocolat coulant 5.50 F / pièce
- Fraisier en verrine 6.00 F / pièce





Fêtes des Mères

Notre Choix de Côte de Boeuf...

Côte de Bœuf **Simmental** **69.-**
Suisse

Côte de Bœuf **Angus** **69.-**
Suisse

Côte de Bœuf **Wolovina** **86.-**
Pologne - Baltique

Côte de Bœuf **Piemontaise** **99.-**
Italie - Piemont

Côte de Bœuf **Gallice** **140.-**
Espagne – Leòn

Côte de Bœuf **Txogitxu** **180.-**
Espagne – Pays Basque