



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 / pièce
- Opéra de homard 14.00 F / pièce
- Verrine rilette de féra et salade de gambas 12.00 F / pièce

• Plat principal

- St Jacques snackée , beurre citronné safrané 20.00 F/ part
- Mignon de veau et jus à la sauge 25.00 F/ part
- Médaillon de lotte, curry rouge et coriandre 30.00 F/ part
- Fricassée de volaille GRTA aux morilles 27.00 F/ part

Accompagnements

- Timbale de risoto asperges et champignons 8.00 F / pièce
- Ratatouille 3.20 F / 100g
- Jardinière de légumes fondants 3.90 F / 100g

• Pour finir en Douceur

- Plaisir citron , cœur agrumes 6.00 F / pièce
- Feuillantine chocolat 5.50 F / pièce
- Fraisier en verrine 6.00 F / pièce





Fêtes des Mères

Notre Choix de Côte de Boeuf...

Côte de Bœuf **Simmental** **71.-**
Suisse

Côte de Bœuf **Angus** **71.-**
Suisse

Côte de Bœuf **Wolovina** **88.-**
Pologne - Baltique

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

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

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