MENU D'ÉTÉ 2017

ENTREES

SALADE de GAMBAS GRILLEES
AU THYM LIBANAIS ET GRENADE

- 56 -

FOIE GRAS DE CANARD POELE,
PECHE BLANCHE CONFITE AU POIVRE SECHUAN

POISSONS & CRUSTACE

BAR DE LIGNE A LA PLANCHA, VIERGE DE PIGNON DE PIN,
TABOULE DE QUINOA A LA MENTHE

- 56 -

HOMARD DU MAINE GRILLE,
BEARNAISE DE CRUSTACES, POMMES PONT NEUF

VIANDES & VOLAILLE

POULET FERMIER AUX EPICES TIKKA, NAAN AU FROMAGE

-46-

CARRE D'AGNEAU D'ECOSSE ROTI EN CROUTE D'HERBES
PETITS VIOLETS DE PROVENCE CONFITS

-54-

*N'hésitez pas à informer le Maître d'hôtel de vos allergies