Taboulé – escalope de foie gras de canard poêlée - merguez

Ou

Pot-au-feu de filet de plie – asperge verte – brocoli – jeune oignon –
jus aux vongoles & curry vert

épices
!&nous ☺☺

Demi-homard baby canadien de notre vivier rôti aux herbes de
Provence Oasis des Saveurs, sa raviole, légumes primeurs & bisque de
crustacés à la badiane (supp. : 3,50 €)

Ou

Paleron de bœuf confit cuit tendrement aux 3 vins, salade verte – pak
choï et écrasée de pomme de terre

épices
!&nous ☺☺

Assiette de fromages : en remplacement du dessert : 8.00, en plus du
dessert : 16.00

Ou

Feuilleté caramélisé, crème citron – sorbet – éclats de meringue

Ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar – fruits rouges

Menu à 49.00 € sans les boissons & servi par table entière

Nous ne faisons pas de changement dans notre menu. Merci de votre
compréhension. Sophie