

Menu

WEEK END DU 25-26 JUILLET

ENTRÉES

Carpaccio de brème, condiments de saison et herbes fraîches

ou

Foccacia végétale aux légumes de saison

ou

Croustillant boudin et poire, graines torréfiées

PLATS

Pavé de saumon grillé, chou sauté aux herbes et feuille de riz

ou

Vitello tonnato, petites pommes de terre grenaille

ou

Courgette farcie à l'effiloché de canard, fruits confits et amandes, polenta crémeuse

Option fromage 7€50 en supplément

DESSERTS

La gaufre entière, sauce au choix

ou

La coupe du Gg : sorbets fraise et framboise, fruits frais, chantilly au mascarpone et amandes effilées

ou

Le gros cookie au chocolat, chantilly et glace stracciatella

35€/PERSONNE ENTREE PLAT DESSERT

OU

30€ ENTREE PLAT OU PLAT DESSERT

Prix net service compris