

# Suggestions de saison

Salade verte  
Salade mêlée

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes garni d'un dip au fromage frais et parmesan de tomates cerise et de pignons rôtis

Saumon fumé, sa garniture traditionnelle et pesto au wasabi et à la coriandre  
petite portion / portion entière

Bisque de langouste aux petits légumes et à l'Armagnac

Potage marinière à la façon du chef avec toast à l'ail et un dip au safran  
petite portion / portion entière

Ravioles truffés à la ricotta à la sauce truffée au vin blanc et à la julienne de morilles parsemés de fromage à rebibes local  
petite portion / portion entière

Filets de sole gratinés au beurre au citron servis avec du riz sauvage et avec des épinards

Mixed-grill de fruits de mer crevettes, scampis, baby-langouste, langouste, st. jacques servi avec du riz basmati, du beurre au citron, de la sauce soja, de la sauce cocktail et sauce au curry  
dès 2 personnes

Escalopes de veau panées à la viennoise servies avec du gratin dauphinois et avec une salade

Côtelettes d'agneau à la provençale servies avec des pommes rissolées et avec des légumes

Médallions de filet de veau marinés au limon vert et poêlées à l'huile aux herbes servis avec du riz, des brocolis et avec de la sauce verte

Filet de bœuf grillé aux trois sauces servi avec du gratin dauphinois des épinards et des haricots verts

FONDUE BOURGUIGNONNE 35 min 2 personnes

FONDUE MARINIÈRE 40 min 2 personnes

Sur commande

FONDUE CHINOISE 2 personnes

CUISINE CHAUDE TOUTE LA JOURNÉE jusqu'à 22.00h