

## **MENU DU SOIR € 35**

Profiteroles d'escargots au chorizo

*Snail profiteroles with chorizo. AGJK\**

### **OUI Or**

Duo de saumon gravlax & saumon fumé avec sa crème fouettée façon Thaï

*Gravlax and smoked salmon duo with a whipped cream in a Thai's style. DGJK\**

---

Pavé de faux filet Simmental, sauce Meurette & sa compotée d'oignons au jambon  
cru

*Beef sirloin fillet from Simmental breed, Meurette sauce (wine, bacon & onions) and onion chutney with  
raw ham. AG\**

### **OUI Or**

Médaille de thon de méditerranée & sa sauce vierge

*Mediterranean tuna medallion with "virgin" sauce (olive oil, lemon juice, tomato, basil & the chefs  
ingrédients). DKI\**

---

Gardons la pêche ! De Mme Melba.

*Emmanuel biscuit with poached peach, vanilla & lemon muslin, redcurrant emulsion, poached peach with  
verbena & lemon sherbet. ACGH\**

---

**FORMULE :**    **Entrée & Plat    ou    Plat & Dessert 30.00 €**  
***Starter & Main course    or    Main course & Dessert 30.00 €***

*Nos produits sont essentiellement issus de l'agriculture Biologique & Raisonnée.  
Les menus & cartes concoctés par notre Chef varient au gré des saisons,  
selon ses humeurs et celles de Dame Nature.*

*Our products are essentially from organic products or from reasoned culture. The chef reserves the  
right to change the menu according to his mood and mother nature's mood.*

Prix nets et service inclus.

\*Demandez notre liste des allergènes.