



MENU DU JOUR – Au Déjeuner

Entrée et plat 21.00 € par personne
Plat et dessert 21.00€ par personne
Entrée, plat et dessert 25.00 € par personne
HORS BOISSON

MARDI 22 NOVEMBRE

Terrine moelleuse de Brochet, sabayon hollandaise,
Jeunes pousses.

Bouchée à la reine, spaetzle.

Chou Gourmand praliné et caramel,
Ganache montée à la vanille.

MERCREDI 23 NOVEMBRE

Potage St Germain, lard grillé, croutons au beurre.

Pêche du jour, fondue de poireaux, coquillages et bouillon émulsionné.

Riz au lait de coco et citron vert, sorbet mangue et passion.

JEUDI 24 NOVEMBRE

Terrine moelleuse de Brochet, sabayon hollandaise,
Jeunes pousses.

Bouchée à la reine, spaetzle.

Chou Gourmand praliné et caramel,
Ganache montée à la vanille.

VENDREDI 25 NOVEMBRE

Potage St Germain, lard grillé, croutons au beurre.

Pêche du jour, fondue de poireaux, coquillages et bouillon émulsionné.

Riz au lait de coco et citron vert, sorbet mangue et passion.