

Menu à 33,00 TTC

	prix à la carte
Entrée-Starter _____	14,00
<i>Cannelloni de saumon fumé au Saint Maure, sur un mesclum aux olives et tomates confites</i> <i>Smoked salmon Saint Maure Cheese cannelloni served on a mesclum olive and tomato salad</i>	
ou	
Entrée-Starter _____	19,00
<i>Marbré de foie de canard aux figes, brioche et compotée d'oignon</i> <i>Duck foie gras with figs, brioche and marmelade onions</i>	
ou	
Entrée-Starter _____	17,00
<i>Salade de Gambas aux légumes marinées à la grecque, copeaux de parmesan</i> <i>Gambas salad with marinated vegetables and shaved parmesan cheese</i>	
<hr/>	
Plat-Main course _____	26,00
<i>Filet de boeuf Charolais servi d'une sauce à l'échalote (sup.6 euros au menu à 33 euros)</i> <i>Fillet of Charolais beef, served with a shallot sauce (6 euros more on 33 euros menu)</i>	
ou	
Plat-Main course _____	23,00
<i>Filet de loup à l'unilatéral, au lait de fenouil</i> <i>Fillet of sea bass with a fennel milk sauce</i>	
ou	
Plat-Main course _____	21,00
<i>Suprême de volaille fermière contisé au pistou</i> <i>Chicken supreme «fermière» in a pesto cream sauce</i>	
<hr/>	
Fromages-cheese _____	9,00
<i>Assiette de fromages affinés</i> <i>Selection of cheeses</i>	
ou	
Dessert _____	9,00
<i>Fondant au chocolat servi de sa crème anglaise</i> <i>Hot chocolate cake served with chilled custard</i>	
ou	
Dessert _____	9,00
<i>Framboisier des gourmands</i> <i>Raspberry cream cake</i>	

Prix nets exprimés en euro
Net prices in euro