



MENU 59€ /pers.
(hors boissons)

Soirée Grill

ENTRÉE

Salade de Magret Fumé et roquette,
pomme Granny Smith et pain de campagne, vinaigrette au vieux balsamique

OU

Fraîcheur de crabe et avocat, salade de roquette et tomates cerise d'antan

LE GRILL*

Faux filet de bœuf maturé « race Charolaise »

OU

Côte de veau fermière « Label Rouge »

OU

Coquelet mariné aux herbes

OU

Pavé d'Espadon

*GARNITURES (au choix) :

Pommes rattes sautées aux herbes et à l'ail rose / Ratatouille provençale / Trofie au beurre de truffe d'été

DESSERT

Fondant au chocolat grand Cru et framboises fraîches

OU

Crumble au pommes caramélisées, glace Vanille Bourbon