



## **NOUVEAU MENU TERRASSE**

**Du jeudi 13 au samedi 15 mai 2021**

### **Entrées**

Thon blanc confit à l'huile d'olive et au laurier, carpaccio de tomates, citron bio,  
basilic, olives taggiasca et câpres

Ou

Fond d'artichaut, haricots verts, fruits de mer, vinaigrette à l'échalote et persil

Ou

Terrine de foie gras, rhubarbe pochée et confiture d'échalotes

### **Plats**

Cassolette de poisson sauvage, crevettes et asperges blanches

Ou

Grenadin de veau cuit à basse température, sauce aux champignons et feuilleté aux légumes  
de printemps

Ou

Filet de bœuf en croûte d'herbes, déclinaison de carottes et petits pois, sauce au poivre

### **Desserts**

Tartelette citron vert et fraise, meringue poivrée

Ou

Velours chocolat, cœur de framboise et crumble au cacao

Ou

Variation de fromages affinés

**FORMULE : Entrée/Plat/Dessert : 59€**



## **NOUVEAU MENU VEGETAL TERRASSE**

**Du jeudi 13 au samedi 15 mai 2021**

### **Entrée**

Fond d'artichaut, haricots verts, caviar d'aubergine à la menthe, crème de sésame à l'ail et chutney de tomates

### **Plat**

Curry de lentilles aux tomates, lait de coco, épices et légumes

### **Dessert**

Déclinaison de rhubarbe à la verveine

**FORMULE : Entrée/Plat/Dessert : 39€**