

. . . *Le* M E N U . . .

. Semaine du 2 au 6 décembre 2019 .

Poêlée minute de noix de Saint-Jacques en persillade

Panfried sea scallops, parsley and garlic

ou

Entrée du jour

Daily Special

. . .

Pavé de saumon d’Ecosse, crème de cèpes, garniture de saison

Scottish salmon, porcini mushroom sauce, seasonal vegetables

ou

Plat du jour

Daily Special

ou

Cette semaine, nous vous proposons à la voiture de tranche :

Carré d’agneau rôti, jus réduit,

mousseline de panais

This week, we are pleased to suggest you on our trolley :

Roasted rack of lamb, parsnip purée

. . .

Assortiment de fromages frais et affinés, confitures et fruits du mendiant

Selection of cheeses, jams and dried fruits

ou

La tarte du jour

réalisée par la Maison « Gusté »

Tart of the day

by “Gusté”

Salade de fruits frais à la vanille,

zestes d’agrumes

Fresh fruit salad with vanilla,

citrus peels

ou

Brioche perdue, caramel

French toast, salted butter fudge

Carpaccio d’ananas à la menthe, sorbet

Pineapple carpaccio, sorbet

. . . ————— . . .

Le Menu entrée - plat - fromage ou dessert

43

Starter - main dish - cheese or dessert

Le Menu entrée - plat ou plat - fromage ou dessert

37

Starter - main dish or main dish - cheese or dessert

. Prix nets en Euros - service compris .