

Menu 24 €

Duo de bulots et crevettes roses

Mayonnaise maison

Ou

Rillettes de maquereaux au combava

Ou

Beignets de calamars à l'Espagnole

Sauce tartare et sweet & sour

Tournedos de saumon sauce Yuzu

Ou

Spare ribs à la Texane

Ou

Moules-frites recette du chef

Coupe glacée « Sauve Qui Pleut »

Ou

Gâteau « finger » chocolat-orange

Ou

Fromage Blanc bio « Le petit manoir »

MENUS



Menu 28 €

Torta del sol (Galette Italienne)

Ou

Salade Thaï

Ou

Makis croquants (4 pièces)

Tataki de thon « Yakumi »

Ou

Lomo Saltado de bœuf

Ou

Tortellini au Gorgonzola

Panna cotta vanille-coco

Coulis de fruits rouges

Ou

Coupe Glacée « Spéculos »

Ou

Salade d'oranges à la marocaine,
glace vanille

Menu 32 €

Foie gras de canard maison

saveurs des îles

Ou

Assortiment de la mer

(3 huîtres, bulots et crevettes)

Ou

Céviché de thon rouge

Filet de bar sauce safranée

Ratatouille fine, riz vénéré

Ou

Tournedos de canard sauce pommeau-miel

Pdt mitraille, ratatouille fine, pêches poêlées

Trilogie de fromages sur salade

Ou

Nougat glacé maison, éclats de nougatine

Ou

Moelleux au chocolat maison,



Prix nets service compris