

DINER FORMULE DEMI-PENION

FORMULE NON MODIFIABLE ET HORS BOISSONS

SOUPE DE POISSONS AVEC SA ROUILLE ET SES CROÛTONS
Ou

TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD FRAIS MAISON
Ou

SALADE AU « BACON » ET CAMEMBERT CHAUD SUR TOAST
Ou

MILLEFEUILLE DE TOMATE, AUBERGINE ET MOZZARELLA AU PESTO ROUGE
Ou

CARPACCIO DE BOEUF Huile d'olive et copeaux de Parmesan
Ou

SALADE COMPLETE : salade, tomate, jambon, emmental, œuf dur et croûtons

DOF DE CABILLAUD et sa Crème d'ail
Ou

FILET DE DAURADE ROYALE et son Beurre blanc
Ou

GAMBAS GRILLEES Taille 10/20 (4 pièces)
Ou

COTES D'AGNEAU (2 côtes) GRILLEES aux Herbes de Provence
Ou

FAUX-FILET DE BOEUF CHAROLAIS 200 gr GRILLE Beurre Maître d'hôtel
Ou

BLANC DE VOLAILLE GRILLE Sauce à la Graine de moutarde

UNE GARNITURE AU CHOIX PAR PLAT : Penne, Ratatouille, Haricot Vert ou Pomme au four
Garniture supplémentaire à 4€

DESSERTS ET FROMAGES A LA CARTE MAXIMUM 6 €