

Diner Gourmet du 14 Mars



RESTAURANT MACCHI

Nos entrées - Our Starters

Potage parmentier

Parmentier soup

Salade de saumon jaffa

Jaffa salmon salad

Tattin de tomates (V)

Tomato Tattin (V)

Terrine de foie gras Chutney de figue et brioche (Supp 10€)

Foie gras terrine Fig and brioche chutney (Supp € 10)

Nos plats - Our Main Courses

Filet de dorade royal sauce poivrons

Sea bream fillet with pepper sauce

Rôti de filet de bœuf sauce vigneronne

Roast fillet of beef in vineyard sauce

Penne crème de morilles (V)

Penne cream of morels (V)

Filet de Bœuf Rossini (Supp 15€)

Rossini Beef Tenderloin (Supp € 15)

Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour

Every course is served with day garnish

Nos desserts - Our desserts

Glaces ou sorbets maison au choix

Home made ice creams or sorbets

Coque pomme crunchy

Crunchy apple shell

Panna Cotta choco-framboise

Panna Cotta choco-raspberry