

Diner Gourmet du 15 Janvier



Mise en bouche - Appetizer

Nos entrées - Our starters

Crème d'ubarry

Creamy cauliflower

Œuf poché, sauce savoyarde

Poached egg with savoyard sauce

Crèmeux d'avocats et mangues (V)

Creamy avocado and mango (V)

☆☆☆☆

Nos plats - Our Main Courses

Pavé de turbot, sauce hollandaise

Turbot steaks with hollandaise sauce

Petit filet de bœuf, sauce rossini

Little beef tenderloin with rossini sauce

Patate douce à la cuillère et son condiment cacahuètes (V)

Sweet potato with a spoon and its peanut condiment (V)

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

Omelette norvégienne

Omelette norvégienne

Tartelette amandines aux myrtilles

Blueberry almond tart