



# Suggestions du Chef



**Menu 27 € - 3 PLATS (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)**

**Menu 25 € - 2 PLATS (ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT)**

HORS FROMAGES EN SUPPLÉMENT

## ENTREES

EFFEUELLÉ DE SAUMON EN MIMOSA SUR SON LIT DE TZAZIKI  
DUO DE SALADE DE LENTILLES AUX FILETS DE SARDINES MARINÉES  
MARBRÉ DE LÉGUMES FROIDS À LA SAUCE VIERGE  
CARPACCIO DE BŒUF AU SOJA ET CITRON  
SALADE DE L'ÉTÉ (CREVETTES, PAMPLEMOUSSE, AVOCAT, ŒUF DUR)

## PLATS

PAVÉ DE PERCHE DU NIL AU COULIS DE CRUSTACÉS  
DOS DE JULIENNE AU JUS DE CEBETTES VANILLÉS  
ONGLET DE BŒUF, JUS SIMPLE À LA TAPENADE D'OLIVES NOIRES  
SUPRÊME DE PINTADE ET SA PIPERADE  
**POISSONS (GRILLES) SELON ARRIVAGE DU JOUR (+ 5 € TTC)**

## FROMAGES (HORS MENU)

FROMAGE BLANC 3,50 € TTC  
DEMI ST MARCELLIN 5 € TTC

## DESSERTS

COUPE DE FRUITS ROUGES AU VIN, GLACE VANILLE  
PALETTE DE SORBETS DU TEMPS  
TARTE AUX ABRICOTS ET AMANDE  
CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE