

Menu du Marché

Puit de melon aux pétales de culatelo
Melon and culatelo ham

~ ❖ ~

Saltimbocca de de veau fermier
Mijoté de légumes aux asperges
Thin slices of farm veal with cheese
Simmer vegetables with asparagus

~ ❖ ~

Eclair vanille, fraise
Vanilla and strawberry puff pastry

58 € par personne

Service de 12h00 à 15h30 (dernière commande)

Tous ces plats peuvent être choisis à la carte

Entrée : 19 €
Plat : 36 €
Dessert : 12 €

~ ❖ ~

**Tous nos pains sont fabriqués avec des farines 100%
BIOLOGIQUES dans le respect de la tradition.**

All our breads are made with 100% organic flour in order of the tradition
Nous vous remercions de bien vouloir mettre votre téléphone
sur vibreur pendant le repas.
*Thank you for using your mobile phone on vibrating position during your
lunch*

Menu Santé

Salade César à l'œuf mollet (100 kcal)
Caesar salad with Soft boiled egg

Ou

Rémoulade de légumes et copeaux de parmesan (100 kcal)
Mixed vegetables with parmesan shavings

~ ❖ ~

Raviolis de verdure au pesto (320 kcal)
Vegetables ravioli with pesto

Ou

Trilogie de la mer à la plancha (200 kcal)
Sauté de pousses d'épinards (40 kcal)
*Trilogy of grilled fishes
poelled young spinach*

~ ❖ ~

Assiette de fruits et sorbet (105 kcal)
Fruit platter with sherbet

Ou

Rocher au coco (50 kcal)
Floating island

Ou

Salade et fromage allégé (60 kcal)
Salad and Low Fat Cheese

~ ❖ ~

Infusion 'Santé' – Herbal Tea

58 € par personne