

# Menu des Chefs

## Vos possibilités

- <b>Menu 3 Plats</b>	€ 26,5
(entrée / plat / dessert)	
<b>Son Accord Mets &amp; Vins</b>	€ 12,-

### **Menu 4 Plats**

<b>Menu 4 Plats</b>	€ 32,5
(entrée / 1 <sup>er</sup> plat / 2 <sup>e</sup> plat / dessert)	
<b>Son Accord Mets &amp; Vins</b>	€ 16,-

### - **Ou à la Carte**

<b>Entrée</b>	€ 9,5
<b>Plat</b>	€ 17,5
<b>Dessert</b>	€ 7,-

**B on Appétit !**

# Menu Des Chefs

## Entrées

**Tarte Tatin de tomates rôties** Balsamique & chèvre chaud  
Salade roquette,

ou

**Rouleau de Printemps à l'Espadon**, petite salade d'Encornet  
Vinaigrette aux herbes & citron confit

ou

**Faux-Filet de Bœuf mariné**, terrine de foie gras  
Salade d'asperges Verte & croutons

## Plats

**Pâtes Conchiglioni farcies** Piperade, coulis de poivrons rôti & Ricotta  
ou

**Poisson du Marché**, Risotto d'Orge perlé mélange de petits légumes  
Beurre Blanc au Caviar Fumé

ou

**Côtelettes d'Agneau Rôti**, pommes grenailles, petit pois & fèves fraîches  
Sauce à la sarriette & ail confit

## Desserts

Assortiment de **Fromage de "la Jasserie"**

ou

**Cheese-cake aux Fraises**, un délicieux dessert sans Sucre, Gluten Free & Low Carb  
(valable régime Ceto)

ou

**Trifle Ananas**, mousse de Yahuourt aux graines de Chia, Granola & white Velvet  
cake