

MENU à 28.00€

Entrées

Foie gras sur toasts
Arlequin de la mer
Poêlée de noix de Saint jacques

Plats chauds

Gambas flambées au whisky
Magret de canard sauce groseille (Orig. U.E)
Tournedos sauce paloise (Orig. France)

Desserts

Profiteroles au chocolat
*Coupe des îles (salade de Fruits Frais, glace cassis, citron et
crème chantilly)*
Café gourmand (supplément 3.00€)



*Plateau de Fromage,
Accompagné de salade 2€90*
Chèvre chaud au miel 3€