



Les menus :

25€/personne : Entrée-plat-dessert.

30€/personne : Potage-entrée chaude ou froide-  
Plat-dessert.

35€/personne : Entrée froide-entrée chaude-plat-  
Dessert.

*Douceurs  
&  
Saveurs*

*Douceurs  
&  
Saveurs*



## POTAGES

Potage Saint Germain et lard croustillant.

Velouté de carotte au cumin.

Bouillon de poulet coco.

Soupe à l'indienne.

Velouté de champignons.

Soupe aux poivrons.

Crème de butternut et son lard.

## ENTRÉES FROIDES

Farandole de saumon. (mousse, fumé, belle vue, ...)

Saumon marinée aux fruits frais.

Panna cotta d'asperges aux scampis.

Tartare de bœuf et sa tartelette oignon.

Tartare de poisson aux fruits de saison.

Carpaccio de melon au jambon et sauce porto.

Carpaccio de bœuf au parmesan.

Salade au chèvre.



## ENTRÉES CHAUDES

Risotto aux champignons.

Duo de Saint Jacques.

Filet de caille laquée.

Croquette de Fromage d'abbaye.

Croquette de crevette.

Œuf cocotte en tomate.

Crêpes thaï piquantes.

Ravioles de ricotta.

Tartelettes chèvres et pommes.

Samossa de bœuf.

## PLATS

Bœuf basse température sauce oignon.

Bœuf bourguignon modernisé.

Boulette de Bœuf sauce liégeoise ou provençale.

Roti de Bœuf sauce poivron.

Hamburger de bœuf argentin sauce « Giant » et sa salade

Tajine d'agneau miel et oignon, carottes moelleuses.

Agneau à la bière brune et ses légumes rôtis.

Ribs de porc au miel, carotte à la ricotta.

Brochette de dinde aux épices et poivrons grillés.

Filet de poulet sauce crémeuse aux champignons.

Poulet sauce diable, tomates aux épices douces.

Dinde farcie aux herbes, gratin de légumes.

Poisson du jour sauce vin blanc et citron, et poireaux.

Saumon mi cuit sauce tomate et herbe.



## PLATS (SUITE)

Poisson du jour sauce citron et menthe légumes doux.

Korma de la mer.

Poisson du jour aux agrumes et carottes.

Rouget grillé sauce verte, légumes du soleil.

## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois.

Purée de pomme de terre fines herbes.

Croquette de pomme de terre.

Pomme dauphine.

Pâtes grecques.

Grenailles épicées.

Riz sauvage.

Mélange de boulgour et quinoa.



## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille.

Fondant chocolat et crème anglaise.

Trio de chocolat.

Éclair chocolat.

Tiramisu.

Tarte pomme et caramel beurre salé.

Tartelette citron meringuée.

Capuccino Chocolat café.

*Douceurs  
&  
Saveurs*

*Douceurs  
&  
Saveurs*