

Menu « BIB-Gourmand »



Velouté de Carottes au Gingembre, Raviole de Scampis et Curry vert
Carrots-cream-soup with Ginger, Ravioli with Shrimps and green curry
(1, 2, 7)

OU / OR

Graved Lax mariné au Gin, œufs de Truite saumoné, Concombre et Blinis
Graved-Lax marinated with Gin, salmon-trout eggs, Cucumber and Blinis
(1, 4, 7, 10)

Ballotine de Poulet « Lêtz Poulet » farcie aux Girolles, Petit-Pois
Chicken-Ballotine filled with chanterelles, green peas
(3, 7, 9)

OU / OR

Dorade Royale, Risotto à l'Ail des Ours et Asperges vertes
Gilthead seabream, Risotto with wild garlic and green Asparagus
(4, 7, 9)

Assiette de Fromages du Terroir affinés
Cheese-Plate
(7, 8)

OU / OR

Mousse de Chocolat blanc aux Fruits rouges et son coulis
White Chocolate-Mousse with red fruits and sauce
(3, 7)

Menu à 39 € par personne

Ce Menu est servi sans changements –
Merci pour votre compréhension

1 Céréales / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait /
8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de Sésames /
12 Anhydride sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques