

MENU « ARCHIPEL DU MIDI »

E N T R É E

Velouté de petits pois aux saveurs de tagette, servi froid

Condiment printanier au chèvre frais

ou

Filets de rouget façon pissaladière

Bourrache et piquillos

P L A T

Dos de cabillaud nacré, cœurs de fenouil étuvé

Jus d'une bouillabaisse

ou

Agneau de lait étuvé dans un jus au romarin

Artichauts et pommes grenailles

D E S S E R T

Paris-Brest à notre façon

Dressé à la minute

ou

Fontainebleau aux premières fraises

Jus de fraise à l'huile d'olive citronnée

68€

Entrée, plat, dessert au choix,
2 verres de vin, eau et café

58€

Entrée, plat, dessert au choix

Prix nets, service et TVA inclus