

Formule du Conti 22,00 €

Mise en bouche du jour, cadeau du Chef

* * *

Dos de saumon rôti et son caviar d'aubergine,

Huile vierge aux herbes

Ou

Brochettes de bœuf, sautée de courgettes
Aux herbes provençales, sauce Bordelaise

* * *

Faisselle au coulis fruits rouges et biscuit crumble

Ou


Clafoutis aux abricots

* * *

2 verres de vin de réserve ou ½ eau minérale ou 1
bière

1 café ou 1 thé

Prix toutes taxes et Service compris

Menu Dégustation 36,00 € 

Gaspacho de melon au Beaume de Venise,
Et ses chips de lard fumé

Ou

Foie gras de canard mi-cuit,
Mariné au Ratafia de Champagne

★ ★ ★

Thon snaké, basquaise de légumes, jus de piperade

Ou

Côtelettes d'agneau, tian de légumes, jus romarin

★ ★ ★

Moelleux au chocolat 75% de Tanzanie,
Crème anglaise à la vanille Bourbon

Ou

Tartelette au citron meringuée

Prix toutes taxes et Service compris