

DÎNER

DIMANCHE 16 MARS 2020

Cuisine « Fait Maison »

Crème de lentilles
Cream of lentils



Saumon fumé par nos soins et son tartare, crème de raifort
Homemade smoked salmon and its tartare served with a horseradish cream



Filet de bar rôti aux senteurs d'agrumes
Roasted sea bass fillet flavoured with citrus fruits

Ou

- Gigot d'agneau rôti, jus au basilic
Roasted leg of lamb, basil jus

Polente moelleuse au beaufort - *Soft polenta with Beaufort cheese*
Tomate cocktail aux herbes – *Cocktail tomato with herbs*
Fondue de poireaux – *Leek fondue*



Plateau de fromage
Cheese platter



Buffet de desserts
Desserts buffet

*Dîner de 19h00 à 21h00. 38€ taxes et service compris.. Boissons en supplément. Tout changement au menu entraîne un supplément.
Dinner from 7 to 9pm. 38€ Taxes and service included. Drinks not included. Any change of menu will be charged.*