



MENU 25€

ENTRÉES

Gravlax de truite au jus de betterave et vinaigrette au curcuma frais

OU

Tataki de bœuf de l'Aubrac mûré 30 jours et salsa orange sanguine

PLATS

Filet de dorade royale de Méditerranée, légumes printaniers et jus de coquillages

OU

Magret de canard au miel et gingembre, mousseline de carottes bio

DESSERTS

Chocolathérapie (Déclinaison autour du chocolat)

OU

Tarte aux fruits frais façon Serjac

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable