



MENU DU TROT

22 Avril et 5 Mai 2012

Asperges vertes, tartare de tomate et vinaigrette balsamique

Ou

Terrine de Paleron de bœuf braisé

Dorade marinée au fenouil

Ou

Köfte maison, coulis aux aubergines légèrement pimentée

Brunoise de légumes

Et riz basmati

Demi Saint Marcellin sur Verdurette

A l'huile de noisette

Ou

Fromage blanc à la crème

Dessert de notre Champion du Monde de Pâtisserie 2009

Feuillantine au chocolat

Ou

Salade de fruits frais dans leur jus

Prix 28 Euros TTC par personne

Prix 26.00 Euros TTC par personne sans le fromage

Prix à la carte Entrée 8.50 Euros – Plat 17.50 Euros – Dessert 8.50 Euros



MENU DU GALOP

22 Avril et 5 Mai 2012

Saumon Gravelak, mascarpone citronnée et toasts

Ou

Terrine de jambon Serrano à la Ricotta

Pluma de Cochon rôti au sésame

Ou

Filets de Rouget Barbet sur un lit de caviar d'aubergine

Brunoise de légumes

Et riz basmati

Demi Saint Marcellin sur Verdurette

A l'huile de noisette

Ou

Fromage blanc à la crème

Dessert de notre **Champion du Monde de Pâtisserie 2009**

Saint Honoré caramel chantilly

Ou

Salade de fruits rouges dans leurs jus

Prix 35 Euros TTC par personne

Prix 33.00 Euros TTC par personne sans le fromage

Prix à la carte : Entrée 12.00 Euros – Plat 25.00 Euros – Dessert 10.00 Euros