


MENU COUP DE CŒUR / *Inspiration menu*

39 €

ENTRÉES / *Starters*

Croustillant de chèvre chaud, courgettes grillées, mesclun

Hot goat cheese in a crisp crust, grilled courgette, mesclun salad mix

ou Sardines farcies / or Fresh sardines 

PLATS / *Mains*

Thon grillé, aubergine à la parmigiana / *Grilled tuna, aubergine à la parmigiana*

ou Suprême de volaille, brousse et épinards, écrasé de pommes de terre condiments au citron confit

or Chicken supreme, whey cheese and spinach, smashed potatoes and preserved lemon condiments

DESSERT / *Desserts*

Dessert du jour *ou* tarte du jour de notre Chef Pâtissier Fabrice Didier

Dessert or tart of the day from our pastry chef Fabrice Didier