

Déjeuner
La vieille fontaine

PAR PASCAL AUGER / CHEF DE CUISINE

DU MERCREDI 11 MARS - AU SAMEDI 14 MARS 2020

MENU À 39 €

UNE ENTRÉE AU CHOIX

ILE FLOTTANTE ET POIVRE TIMUT

TARTARE D'ASPERGES ET HADDOCK - CRÈME FUMÉE

OEUF MOLLET CROUSTILLANT

PETITS POIS - GINGEMBRE ET NOISETTES

UN PLAT AU CHOIX

SAUMON LAQUÉ

PULPE DE ROMANESCO - NAVETS FONDANTS - SABAYON PAMPLEMOUSSE

FAUX FILET

CONDIMENTS ET POIVRES - BLANCHE DE CAMARGUE - BETTERAVE - POMMES CHUTNEY

UN DESSERT AU CHOIX

TARTELETTE AUX FRUITS DES BOIS

CRÈME VANILLE - CONFIT CASSIS EUCALYPTUS - CRÈME GLACÉE VANILLE

ACCORD CHOCOLAT NOIR ET ORANGE

SORBET CACAO - ZESTES D'ORANGE

CAFÉ