

**MENU**  
**« Corps de Garde »**

**33.00 €**

*Prix net TTC hors boissons*

*Salade de magret de canard fumé et foie gras*

*Ou*

*Tartare de thon au sésame et gingembre*

*Ou*

*Salade de betteraves et chèvre frais*

---

*Dos de saumon label rouge, jus rôti au romarin, courgettes, aubergines  
et tomates-cerises*

*Ou*

*Lomo de porc laqué aux agrumes, pommes de terre mousseline  
et légumes du moment*

*Ou*

*Likenn de blé tendre aux cinq saveurs, légumes de saison, parmesan et pesto*

---

*Assiette de trois fromages*

*Ou*

*Tarte aux prunes et crème d'amandes*

*Ou*

*Gauffre au chocolat noir, crémeux au chocolat Dulcey*

*Ou*

*Macaronade aux pralines roses, framboises et chocolat blanc*

*Ou*

*Parfait glacé à la pistache, ananas et citron vert*

*Ou*

*Café gourmand*

***Vins en accompagnement du menu : 15 € par personne (3 verres de 100 ml)***

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*