



## **MENU « Corps de Garde »**

Menu complet : **40.00 €**

Formule entrée et plat ou plat et dessert : **32.00 €**

*Prix net TTC hors boissons*

.....  
***Vol au vent au ris de veau, volaille et champignons***

***Ou***

***Saumon »Label rouge « écossais façon gravlax,  
tartare de betterave et crème de raifort***

—————  
***Noix de veau, jus rôti aux herbes,  
épinards et gratin dauphinois***

***Ou***

***Filet de dorade royale, sauce safran,  
risotto au butternut et pack choï***

—————  
***Assiette de fromages régionaux***

***Ou***

***Tartelette aux agrumes et salade de dattes Medjoul***

***Ou***

***Moelleux au chocolat Guanaja, crémeux de chocolat Dulcey  
et glace chocolat blanc***



*Vins en accompagnement du menu : 19 € par personne (3 verres de 100 ml)*

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

.....