

# MENU 39 €

(Hors boissons)

**Terrine de foie gras de canard mi cuit, chutney poires, pain aux figues**

*Terrine of duck foie gras, pears chutney, figs toasted bread*

**Ou**

**Emietté de crabe coriandre et citron vert, Guacamole d'avocats**

*Crab meat with, coriander and lime, avocado guacamole*

---

**Poelée de St Jacques, étuvée de poireaux et sauce safran**

*Fried Scallops, leaks and saffron sauce*

**Ou**

**Epaule d'agneau confite de 7H et tian de légumes provençaux**

*Candied Lamb shoulder, tian of Provençal vegetables*

---

**Fondant au chocolat et sa crème anglaise vanillée**

*Chocolate fondant, toffee heart with sweet vanilla cream*

**Ou**

**Minestrone d'ananas à la vanille et citron vert, Sorbet noix de coco**

*Cube of pineapple with vanilla and lime, coconuts sorbet*

**MENU ENFANT (-10 ans) *KID menu***

**Steak haché & pâtes, glace 2 boules**

**15 €**

*Ground beef with pasta, ice cream two balls*

**La liste des plats qui contiennent des allergènes  
est disponible à l'accueil**