

# . . . *Le* M E N U . . .

. Semaine du 9 au 13 mars 2020 .

Carpaccio de daurade royale  
au poivre Timut

*Sea bream carpaccio with Timut pepper*

ou

Entrée du jour  
*Daily Special*

. . .

Poêlée de gambas de Madagascar aux légumes  
*King prawns with mixed vegetables*

ou

Plat du jour  
*Daily Special*

ou

Cette semaine, nous vous proposons à la voiture de tranche :  
Escalope de foie de veau en persillade, traditionnel gratin Dauphinois

*This week, we are pleased to suggest you on our trolley :  
Calf's liver with parsley and garlic, traditional potato gratin*

. . .

Assortiment de fromages frais et affinés, confitures et fruits du mendiant  
*Selection of cheeses, jams and dried fruits*

ou

Tarte à l'ananas caramélisé,  
glace vanille

*Caramelized pineapple tart,  
vanilla ice cream*

Salade de fruits exotiques frais,  
sirop léger

*Fresh exotic fruit salad,  
light syrup*

ou

Brioche perdue, caramel  
*French toast, salted butter fudge*

Poire Belle-Hélène  
*Poached pear, vanilla ice cream,  
chocolate sauce*

. . . ————— . . .

*Le* Menu entrée - plat - fromage ou dessert 43  
*Starter - main dish - cheese or dessert*

*Le* Menu entrée - plat ou plat - fromage ou dessert 37  
*Starter - main dish or main dish - cheese or dessert*

. Prix nets en Euros - service compris .