

# CUISINE À MANGER

• Dîner du 14 juillet 2025 •

## AMUSE-BOUCHE

### **GASPACHO DE TOMATES**

Cœur de bœuf au safran

## ENTRÉES

### **TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE**

Soupe d'olive verte, crème glacée au raifort

OU

### **ARTICHAUT SAUCE AU POIVRE**

Fromage blanc fumé et pousses de moutarde

## PLATS

### **PAVÉ DE SANDRE**

Beignets de maïs, petits pois et salicorne, beurre blanc au miso

OU

### **FILET DE VEAU FRANÇAIS**

Courgettes violon, sabayon au sarrasin et jus corsé

## FROMAGE

### **ASSORTIMENTS DE FROMAGES AFFINÉS**

Fromagerie Le Gone

## DESSERTS

### **L'ESPRIT D'UN TIRAMISU**

Marmelade d'abricot rôtis, crème de mascarpone et pistaches grillées

OU

### **CAPPUCCINO DE FRAISES**

Tartare au combawa, sorbet au basilic

**95€**

Tarifs TTC service compris.

Information allergènes à disposition au bar ou auprès de notre équipe.